

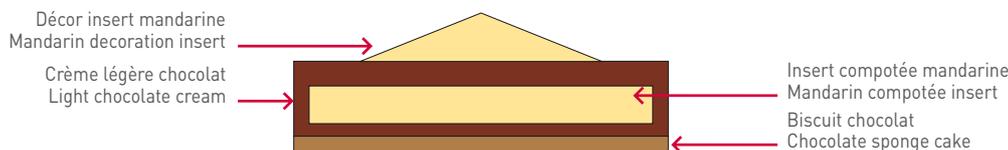
Idée recette de Jean-Jacques BORNE

Douceur mandarine chocolat
Mandarin chocolate delight





Idée recette de Jean-Jacques BORNE 
Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE



Douceur mandarine chocolat

Français

Pour 3 entremets de 18 cm et inserts décor de 4,5 cm

Biscuit chocolat : (6 fonds de 16 cm de diamètre)

200 g blanc d'œufs 50 g sucre cristal
135 g jaune d'œufs 200 g chocolat de couverture 70%
50 g beurre

Procédé :

Faire monter les blancs avec la totalité du sucre. Une fois ferme, ajouter et mélanger délicatement les jaunes.
Incorporer délicatement le mélange de chocolat avec le beurre fondu.
Dresser les fonds sur une plaque.
Cuire à 180°C pendant 10 à 15 minutes.

Crème légère au chocolat douceur Sichuan

150 g crème infusée 20 g de poivre de Sichuan
100 g sucre cristal 150 g jaune d'œufs
340 g chocolat de couverture 70% 4 g gélatine
500 g crème fouettée

Procédé :

Faire infuser le poivre de Sichuan dans la crème et la passer au chinois.
Faire une crème anglaise avec les jaunes et le sucre.
Ajouter la gélatine (trempée au préalable dans l'eau froide et pressée) et ensuite le chocolat fondu.
Incorporer délicatement la crème fouettée.

Compotée de mandarine

600 g purée de mandarine Sicile SICOLY®
150 g sucre cristal
12 g agar agar
15 g pectine NH

Procédé :

Faire un mélange avec le sucre, la pectine et l'agar agar. L'ajouter à la purée de mandarine Sicile SICOLY®. Faire bouillir pendant 2 minutes.
Couler en moules à insert et pour le décor.

Glaçage noir

480 g crème 580 g eau
720 g sucre cristal 240 g poudre de cacao
24 g gélatine

Procédé :

Faire bouillir la crème, le sucre et l'eau. Ajouter le cacao et cuire jusqu'à 103°C ou 65°brix. Ajouter ensuite la gélatine.

Montage et finitions :

Dans un moule à entremet, poser le biscuit, recouvrir avec la moitié de la crème légère au chocolat, insérer la compotée de mandarine et ajouter le reste de la crème légère chocolat.
Napper avec le glaçage noir.
Dresser la compotée de mandarine dessus, nappée de glaçage neutre.
Décorer avec du chocolat, des fruits et dés de compotée autour.

Mandarin chocolate delight

Anglais

For 3 entremets of 18 cm with 4,5 cm decoration inserts

Chocolate sponge cake: (6 x 16cm diameter rounds)

200 g egg whites 50 g caster sugar
135 g egg yolks 200 g 70% couverture chocolate
50 g butter

Method:

Whisk the egg whites using all the sugar. When firm, add the yolks and delicately mix.
Delicately fold in the chocolate and the melted butter mixture.
Pour the sponge cake rounds onto a baking tray.
Cook at 180°C for 10 to 15 minutes.

Light Sichuan-infused chocolate cream

150 g cream infused 20 g Sichuan pepper
100 g caster sugar 150 g egg yolks
340 g 70% couverture chocolate 4 g gelatine
500 g whipped cream

Method:

Infuse the Sichuan pepper in the cream and strain through a conical strainer.
Make a custard with the egg yolks and sugar.
Soften the gelatine in cold water and squeeze, add to the custard, then add the melted chocolate.
Delicately add the whipped cream.

Mandarin compotée

600 g SICOLY® Sicily mandarin puree
150 g caster sugar
12 g agar agar
15 g pectin NH

Method:

Mix together the sugar, pectin and agar agar. Add this to the SICOLY® Sicily mandarin puree. Boil the mixture for 2 minutes.
Pour in rings for the insert and decoration.

Black glaze

480 g cream 580 g water
720 g caster sugar 240 g cocoa powder
24 g gelatine

Method:

Bring the cream, sugar and water to the boil. Add the cocoa and heat to 103°C or 65°brix. Then add the gelatine.

Decoration and finish:

In a dessert mould, place the sponge cake, cover with half of the light chocolate cream, insert the mandarin compotée and add the remaining light chocolate cream.
Coat with black glaze.
Lay the mandarin compotée on top, coated with neutral glaze.
Decorate with chocolate, surrounded with fruit and mandarin compotée cubes.