

Love Surprise



Une recette originale de Franck Wenz
Consultant International
Recette calculée pour 20 pièces



CRÉMEUX INSPIRATION FRAMBOISE

470 g	Eau	Chauffer la couverture à 45 °C.
15 g	Natur Emul	Chauffer l'eau à 35 °C et à l'aide d'un mixeur plongeant ajouter l'émulsifiant natur emul.
370 g	INSPIRATION FRAMBOISE	Émulsifier à l'aide du mixeur.
		Attention, faire cristalliser le crémeux au minimum 3 heures au réfrigérateur.

GELÉE AU CHOCOLAT KALINGO 65%

495 g	Lait entier UHT	Mélanger le sucre et la pectine X58.
30 g	Sucre semoule	Tiédifier le lait et incorporer à l'aide d'un fouet le mélange sucre-pectine.
3 g	Pectine X58	Faire bouillir le tout en remuant.
165 g	KALINGO 65%	Verser progressivement une partie du lait chaud sur la couverture fondue et mélanger à l'aide de la Maryse afin de créer un noyau élastique, signe d'une émulsion démarrée.
		Continuer à verser le lait en veillant à conserver cette émulsion jusqu'à la fin du mélange.
		Laisser refroidir un instant (30 °C) et couler.
		Pour une utilisation décalée, réchauffer la gelée à 60 °C et utiliser à 30 °C.

STREUSEL AMANDES

100 g	Cassonade	Découper le beurre froid en petits cubes.
100 g	Farine T55	Tamiser ensemble les poudres.
100 g	Poudre d'amandes	Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille. De petites boules se forment, puis se transforment en une pâte peu homogène. Arrêter le mélange et mettre cette "pâte" au froid 30 minutes minimum. Passer la pâte bien froide à travers un crible de 4 mm ou une grille à candir pour obtenir des granulés réguliers. Conserver au froid ou en congélation jusqu'à la cuisson.
100 g	Beurre sec 84%	Cuire ces granulés de streusel à 150/160°C clé ouverte jusqu'à obtenir une couleur ambrée.
		Lorsque le streusel est froid, le pulvériser au pistolet d'un mélange chocolat pour le protéger de l'humidité.

JUS DE FRAMBOISE

2090 g	Framboises entières congelées	Faire décongeler les framboises la veille dans un bol.
		Filmer les framboises avec le bol bien hermétiquement.
		Mettre au bain-marie et laisser cuire environ 2 heures jusqu'à obtenir une quantité de jus importante. Passer au chinois étamine sans presser.

ESPUMA DE FRAMBOISE

625 g	Jus de framboise	Chauffer le jus de framboise, ajouter le mélange sucre et pectine NH.
60 g	Sucre semoule	Réserver au réfrigérateur.
10 g	Pectine NH	Une fois refroidi mettre en siphon avec 2 cartouches de gaz.

SORBET CHOCOLAT KALINGO

470 g	Eau	Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.
10 g	Lait en poudre 0% MG	Dans l'ordre, verser l'eau ou le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).
60 g	Sucre semoule	À 25 °C, ajouter la poudre de lait 0%.
25 g	Glucose atomisé	À 40 °C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé et stabilisateur).
3 g	Stabilisateur à glace	À 60 °C, verser une partie du liquide sur le chocolat. Mixer pour parfaire cette émulsion.
135 g	KALINGO 65%	Rassembler le tout dans l'ustensile de cuisson et pasteuriser l'ensemble à 85 °C puis refroidir rapidement le mix à + 4 °C. Si possible homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

APPAREIL À PULVÉRISER INSPIRATION FRAMBOISE

300 g	INSPIRATION FRAMBOISE	Fondre ensemble les ingrédients.
150 g	Beurre de cacao	Chinoiser avant utilisation.

MONTAGE ET FINITION

QS INSPIRATION FRAMBOISE

Moulage :

À l'aide de la couverture Inspiration Framboise tempérée, mouler les cœurs.

Retourner et laisser s'écouler la couverture quelques instants puis araser.

Égoutter les moules entre 2 règles.

Laisser cristalliser, ébarber.

Placer quelques instants au réfrigérateur et laisser cristalliser à 17 °C. Démouler.

À l'aide de douilles de différentes tailles ajourer les coques qui serviront de couvercle (voir la photo).

Placer les coques ajourées au réfrigérateur afin de les refroidir. À l'aide de l'appareil à pulvériser Inspiration Framboise et d'un pistolet réaliser un effet velours partiel sur les coques froides.

Gelée au chocolat :

Une fois la gelée réalisée, couler dans un cadre à une épaisseur de 1 cm.

Réserver au réfrigérateur et une fois cristallisée, couper des cubes de 1 cm de côté.

Dressage :

Déposer dans une assiette plate un demi-cœur non ajouré.

Dresser à l'aide d'une poche 40 g de crémeux Inspiration dans le fond de la coque, déposer ensuite 15 g de streusel et 30 g de cube de gelée. À l'aide du siphon d'espuma framboise dresser environ 20 g sur un côté du cœur.

Pour finir déposer une belle quenelle de sorbet dans l'autre partie du cœur et fermer avec un cœur ajouré. Servir immédiatement.

Il vous sera également possible de vous servir de votre mise en place de cœur pour réaliser une finition identique mais en y incorporant des bonbons de chocolat ou autres petit fours.