



Goutte de la Saint-Valentin avec garniture de ganache

INGRÉDIENTS

PÂTE À BISCUITS AUX NOISETTES

160 g de farine
100 g de beurre
90 g de sucre
2 jaunes d'œufs
40 g de gianduia râpé
40 g de farine de noisettes
30 g de noisettes hachées
2 g de sel
1 pincée de levure chimique par gâteau

CRÈME BAVAROISE AVEC NOISETTES

240 g de lait
130 g de crème à fouetter
2 jaunes d'œufs
40 g de sucre
24 g de fécule de maïs
20 g de beurre
8 g de gélatine en feuilles
100 g de noisettes broyées
Fleur de sel

GLAÇAGE AU CHOCOLAT BLANC

100 g de chocolat blanc
75 g de crème
70 g de sucre
8 g de gélatine en feuilles

GARNITURE AU CHOCOLAT

pour les 12 demi-sphères de 3,5 cm de diamètre
120 g de chocolat noir
80 g de crème fraîche

GLAÇAGE À LA GIANDUIA

125 g de gianduia
110 g de crème fraîche
20 g de miel d'acacia
10 g d'huile de tournesol

GARNITURE AUX FRAMBOISES

pour les 12 demi-sphères de 3,5 cm de diamètre
125 g de framboises
30 g de sucre
80 g de crème fraîche
3 g de gélatine en feuilles

CRÈME BAVAROISE AVEC NOISETTES

240 g de lait
130 g de crème à fouetter
2 jaunes d'œufs
40 g de sucre
24 g de fécule de maïs
20 g de beurre
8 g de gélatine en feuilles
100 g de noisettes broyées
Fleur de sel

INSTRUCTIONS



1. PÂTE À BISCUITS AUX NOISETTES

Mélanger le beurre avec le sucre et ajouter les noisettes, le jaune d'œuf et le gianduja.

Incorporer ensuite la farine, le sel et la levure chimique.

Former un pain, le placer dans un bol, le sceller avec une pellicule plastique et le laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Abaissier la pâte de 3-4 mm d'épaisseur et couper deux morceaux à l'aide d'un emporte-pièce en forme de goutte 12 cm de long, 8 cm de large, 4 cm de haut.

À l'aide d'un emporte-pièce plus petit, réserver 2 autres gouttes 11 cm de long, 7 cm de large, 4 cm de haut.

2. GARNITURE AU CHOCOLAT

Casser le chocolat dans un bol. Chauffer la crème jusqu'avant le point d'ébullition, la verser sur le chocolat et remuer jusqu'à ce que le tout soit fondu et que le mélange soit entièrement combiné et lustré. Le diviser en deux moules de silicone de 12 demi-sphères, 3,5 cm de diamètre, et mettre au congélateur.

*Remarque : le reste de la garniture peut être rangé dans le congélateur. Elle est parfaite pour être servie avec des pâtisseries et du café

3. GARNITURE AUX FRAMBOISES

Laisser tremper la gélatine dans de l'eau froide. Cuire les framboises et le sucre avec 20 g d'eau pendant 5 minutes en les portant à ébullition à feu doux. Retirer du feu, fouetter dans la crème et, si désiré, tamiser. Incorporer la gélatine jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Distribuer dans les 12 demi-sphères des moules en silicone, 3,5 cm de diamètre et mettre au congélateur.

*Remarque : le reste de la garniture peut être rangé dans le congélateur. Elle est parfaite pour être servie avec des pâtisseries et du café

4. CRÈME BAVAROISE AVEC NOISETTES

Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mélanger le jaune d'œuf et le sucre avec la fécule de maïs. Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit presque au point d'ébullition. Le verser ensuite sur le jaune d'œuf avec le sucre et la fécule de maïs, bien mélanger et remettre sur le feu, cuire en remuant jusqu'à ce que la crème commence à épaissir. Retirer du feu; ajouter le beurre, la gélatine pressée et mélanger jusqu'à ce qu'elle fonde complètement. Ajouter ensuite le mélange croquant, une généreuse pincée de fleur de sel et laisser refroidir complètement.

Enfin, incorporer délicatement la crème à fouetter. La crème bavaroise sera faite juste avant la goutte. Prendre la pâte à biscuits aux noisettes préalablement coupée et disposer les quatre morceaux dans une assiette ou dans un plat sans côtés recouvert de papier parchemin. Déposer une demi-sphère de garniture au chocolat au centre des deux plus grosses gouttes de pâte à biscuits. Faire de même pour les deux plus petites gouttes de pâte à biscuits en les plaçant au centre de la demi-sphère aux framboises. Couvrir les quatre gouttes de crème bavaroise jusqu'au bord de l'emporte-pièce. Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures.

*Remarque : le reste de la garniture peut être rangé dans le congélateur. Elle est parfaite pour être servie avec des pâtisseries et du café

5. GLAÇAGE À LA GIANDUIA

Briser le chocolat dans un bol. Chauffer la crème avec le miel presque jusqu'au point d'ébullition, la verser ensuite sur le chocolat et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et sans grumeau.

Maintenant, ajouter l'huile et remuer pour bien mélanger. Laisser refroidir complètement à température ambiante avant de l'utiliser pour glacer les deux plus grandes gouttes avec la garniture au chocolat.



6. GLAÇAGE AU CHOCOLAT BLANC

Briser le chocolat blanc dans un bol. Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Porter 70 g d'eau avec le sucre à ébullition pour obtenir un sirop. Verser le sirop sur le chocolat et bien mélanger; combiner ensuite la crème et la gélatine pressée. Continuer à remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et sans grumeau. Laisser refroidir à température ambiante.

7. ASSEMBLAGE ET DÉCORATION

Retirer les quatre gouttes du réfrigérateur. Retirer l'emporte-pièce; glisser un couteau entre l'emporte-pièce et la crème bavaroise au besoin. Déposer sur une grille installée sur un plateau. Glacer les deux plus grosses gouttes de gianduia et les deux plus petites de chocolat blanc. Laisser l'excédent de glaçage s'égoutter par la grille. Réfrigérer pendant 2 heures. Déposer un FERRERO ROCHER® sur la plus grosse goutte et la saupoudrer de poudre d'or. Décorer les plus petites gouttes de pétales de roses blanches non traités.

PÂTE À BISCUITS :

Mélanger le beurre et le sucre et ajouter les noisettes, le jaune d'œuf et la gianduia. Incorporer ensuite tous les types de farine, le sel et la levure chimique. Former un pain, le placer dans un bol, sceller ce dernier avec une pellicule de plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure. Abaisser la pâte à une épaisseur de 3-4 mm et couper deux pièces avec un emporte-pièce en forme de goutte 12 cm de long, 8 cm de large, 4 cm de haut. Avec un emporte-pièce plus petit, mettre de côté deux autres gouttes 11 cm de long, 7 cm de large, 4 cm de haut.

Cuire au four les 4 gouttes à 180 °C pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.