

LE MIROIR CHOCOLAT GRIOTTES

Chocolate-morello cherry miroir

Recette élaborée par l'Ecole Lenôtre pour Elle & Vire

Recipe from the Ecole Lenôtre for Elle & Vire



Pastry - Bakery



Dessert Base Collection

Le miroir chocolat griottes

Crème brûlée griottines

800 g de Dessert Base Crème Brûlée Vanille Elle & Vire
300 g de griottines
2 feuilles de gélatine

Biscuit viennois au chocolat

150 g de poudre d'amandes
150 g de sucre glace
125 g d'oeufs entiers
70 g de jaunes d'oeufs
280 g de blancs d'oeufs
100 g de sucre semoule
50 g de féculé
50 g de farine
30 g de poudre de cacao
50 g de chocolat de couverture noir 66%

Mousse au chocolat

500 g Dessert Base Mousse & Parfait Elle & Vire
600 g de Crème Excellence Elle & Vire
550 g de chocolat de couverture noire 66%

Punch griotte

150 g de sirop
50 g de jus de griottines
50 g d'eau

Glaçage chocolat

500 g de pâte à glacer
100 g de couverture chocolat à 58%
200 g de sirop à 60 brix
250 g de Crème Excellence Elle & Vire
50 g de glucose

Crème brûlée griottines

Chauffer dans une casserole la Dessert Base jusqu'à 70°C. Ajouter la gélatine ramollie et fondue. Couper les griottines en deux et tapisser le fond de 4 moules en flexipan ronds (diamètre 16 cm et hauteur 1 cm). Verser la Dessert Base à hauteur des griottines. Surgeler.

Biscuit viennois au chocolat

Monter au fouet les oeufs et les jaunes d'oeufs avec la poudre d'amandes et le sucre glace. Monter les blancs, puis les serrer avec le sucre. Tamiser la féculé la farine et le cacao poudre. Hacher très finement la couverture. Incorporer les blancs d'oeufs montés au premier mélange puis incorporer les poudres tamisées et le chocolat haché. Garnir en chablon de 1 cm, enfourner à 170°C pendant 15 à 18 min. Dès la sortie du four faire refroidir sur grille. Réserver.

Mousse au chocolat

Faire fondre le chocolat à 45°C. Foisonner ensemble la Dessert Base et la crème pendant 3 min. Incorporer à la couverture fondue, l'appareil monté.

Punch griotte

Mélanger le sirop avec le jus de griottines et l'eau. Réserver.

Glaçage chocolat

Faire bouillir la crème, le sirop et le glucose et verser sur les chocolats hachés. Mélanger délicatement sans incorporer d'air. Chinoiser et utiliser à 40°C.

Finition

Fixer une bande de rodhoïde contre la paroi du cercle (4,5 cm de hauteur, 18 cm de diamètre). Chablonner la base des fonds de biscuit viennois de mousse chocolat. Chemiser le cercle de mousse au chocolat. Poser un fond de biscuit viennois, l'imbiber de punch griotte. Garnir de mousse au chocolat. Poser le palet congelé de crème brûlée aux griottines. Garnir d'une très fine épaisseur de mousse au chocolat. Fixer le deuxième biscuit viennois préalablement imbibé. Lisser à hauteur du cercle de mousse au chocolat. Surgeler. Relisser à la palette avec la mousse au chocolat plus souple pour obtenir une surface plane. Décercler l'entremets et retirer le rodhoïde. Glacer au glaçage chocolat. Saupoudrer de poudre scintillante, puis de quelques griottes.

Chocolate-morello cherry miroir

Crème brûlée with Morello cherries

800 g Elle & Vire Vanilla Crème Brûlée Dessert Base
300 g Morello cherries
2 sheets of gelatine

Chocolate sponge biscuit

150 g ground almonds
150 g icing sugar
125 g eggs
70 g egg yolks
280 g egg whites
100 g caster sugar
50 g potato starch
50 g flour
30 g cocoa powder
50 g 66% dark chocolate

Chocolate mousse

500 g Elle & Vire Mousse & Parfait Dessert Base
600 g Elle & Vire Excellence Whipping Cream
550 g 66% dark chocolate

Morello cherry punch

150 g basic syrup
50 g Morello cherry juice
50 g water

Chocolate icing

500 g icing paste
100 g 58% chocolate
200 g 60 Brix syrup
250 g Elle & Vire Excellence Whipping Cream
50 g glucose

Crème brûlée with Morello cherries

In a sauce pan, heat the Dessert Base to 70°C/158°F. Add the dissolved gelatine. Cut the Morello cherries in half and use them to cover the bottom of 4 round Flexipan moulds (16 cm in diameter, 1 cm high). Pour a layer of the Dessert Base even with the cherries. Freeze.

Chocolate sponge biscuit

With a whisk, beat the eggs and egg yolks with the ground almonds and sugar. Beat the egg whites, the beat to stiff with the sugar. Sift together the flour, potato starch and cocoa powder. Chop the chocolate very fine. Fold the beaten egg whites into the first mixture, then add the sifted ingredients and the finely chopped chocolate. Pour into 1 cm high pans and bake at 170°C/338°F for 15 to 18 min. Remove from oven and cool. Reserve.

Chocolate mousse

Melt the chocolate to 45°C/113°F. Whip together the Dessert Base and the whipping cream for 3 min. Fold in the melted chocolate.

Morello cherry punch

Mix the ingredients together. Reserve

Chocolate icing

Boil the cream, syrup and glucose and pour over the chopped chocolate. Mix gently without incorporating any air. Strain and use at 40°C/104°F.

Finition

Line the sides of the moulds (4.5 cm high, 18 cm in diameter) with a band of rhodioid. Spread a little of the chocolate mousse on the bottom of chocolate sponge bases. Line the moulds with chocolate mousse. Cover with a chocolate sponge. Soak it with the punch. Garnish with chocolate mousse. Top with a frozen disc of crème brûlée with Morello cherries. Cover with a very fine layer of chocolate mousse. Top with the second sponge biscuit previously soaked in the punch. Smooth on a layer of chocolate mousse. Freeze. Smooth again with softer chocolate mousse to obtain a smooth surface. Remove from the forms and remove the rhodioid bands. Ice with the chocolate icing. Sprinkle with sparkling powder and a few Morello cherries.

