

Joannic Taton

BISCUIT AMARETTI, CRÊMEUX ET GANACHE AU GRAND CRU ARPEGGIO*, SORBET PASSION – 4 PERSONNES



© Emmanuel Nguyen Ngoc

Amaretti

- 25 g de poudre d'amande
- 22,5 g de sucre glace
- 5 g de farine T55
- 9 g de sucre cristal
- 60 g de blanc d'oeuf
- 1/2 orange zestée

Tamiser la farine, la poudre d'amande et le sucre glace. Monter les blancs d'oeuf avec le sucre cristal puis verser le mélange amande, sucre glace et farine sur les blancs. Pocher à 8-6 cm de diamètre. Saupoudrer de sucre glace. Cuisson 160°C pendant 15-20 min.

Crèmeux d'Arpeggio

- 120 g de crème
- 5 g de sucre cristal
- 25 ml d'Arpeggio
- 2 jaunes d'oeuf
- 35 g de chocolat lactée
- 2 g de gélatine en poudre
- 5 g d'eau
- 20 g de beurre

Avec la crème réaliser une crème anglaise avec les jaunes d'oeuf et le sucre, incorporer la gélatine fondue puis le chocolat au lait. A 40°C incorporer le beurre, mixer et verser à la forme voulue.

Sorbet passion

- 100 g d'eau
- 70 g de sucre semoule
- 20 g de miel
- 200 g de pulpe de fruit de la passion

Mettre l'eau à chauffer avec le miel et le sucre. Après ébullition verser sur la purée de passion, stocker au congélateur. Couper en morceaux de 2 cm dans votre cuve Thermomix.

Glaçage d'Arpeggio

- 30 g de sucre cristal
- 30 g d'eau
- 25 ml d'Arpeggio
- 30 g de glucose

NESPRESSO | ATELIER

- 20 g de lait concentré sucré
- 2 g de gélatine poudre
- 10 g d'eau
- 30 g de chocolat blanc
- 1 pointe de couteau de colorant jaune en poudre
- 1 pointe de couteau de poudre d'or
- 1/2 gousse de vanille

Réaliser un sucre cuit à 103°C avec le sucre cristal et l'eau puis déglacer avec le Grand Cru Arpeggio et le glucose chaud. Verser l'ensemble sur le restant de la recette. Mixer l'ensemble et réserver au réfrigérateur.

Ganache d'Arpeggio

- 80 g de crème
- 3 x 25 ml d'Arpeggio
- 30 g de miel
- 1 gousse de vanille
- 50 g de chocolat au lait
- 60 g de chocolat noir 70%

- 30 g de beurre
- 3 g de gélatine
- 15 g d'eau

Infuser la gousse de vanille et le miel dans la crème et le Grand Cru Arpeggio. Verser l'ensemble sur le chocolat au lait et le chocolat noir. Incorporer le beurre et la gélatine fondue et mixer l'ensemble.

Sauce chocolat décor

- 3 x 40 ml d'Arpeggio
- 62 g crème
- 70 g sucre semoule
- 8 g sucre semoule
- 5 g pectine NH
- 40 g cacao en poudre

Chauffer la crème et la moitié du sucre. Mélanger l'autre moitié du sucre avec la pectine. Après ébullition ajouter la poudre de cacao, redonner une ébullition avec le sucre, la pectine NH,

puis ajouter l'Arpeggio.

Mousse mascarpone

- 120 g de jaunes d'oeuf
- 25 g d'oeuf
- 8 g de gélatine poudre 200 bloom
- 40 g d'eau
- 100 g de sucre cristal
- 35 g d'eau
- 250 g de mascarpone
- 250 g de crème fleurette

Mettre à monter la crème et le mascarpone mousseux. Hydrater la gélatine avec les 40 g d'eau. Faire bouillir le sucre cristal et l'eau, verser sur les jaunes et l'oeuf puis faire monter l'ensemble avec le fouet du batteur, ajouter la gélatine fondue, réaliser le mélange avec la crème et le mascarpone montée. Pocher à la forme voulue.

* Equivalence Nespresso Business Solutions: Grand Cru Ristretto