

UNE CRÉATION DE CHRISTOPHE MICHALAK - HÔTEL LE PLAZA ATHÉNÉE - PARIS  
VAINQUEUR DE LA COUPE DU MONDE DE PÂTISSERIE LYON 2005

# Dessert Gran Couva de la Saint Sylvestre

Recette réalisée pour 10 desserts.



## PARFAIT GLACÉ GRAN COUVA

225 g CHOCOLAT GRAN COUVA 68%  
100 g sucre semoule  
65 g blancs d'œufs  
210 g crème fleurette 35%

Chauffer les blancs d'œufs avec le sucre à 60°C au bain marie, monter au batteur comme une meringue suisse. Ajouter une partie de la crème montée au chocolat Gran Couva fondu à 50°C, créer une émulsion et finir en ajoutant la meringue suisse et le reste de crème montée. Dresser le parfait dans des demi-sphères moulées de couverture tempérée de 6 cm de diamètre (ref. 5193).

## STREUZEL CROUSTIFONDANT GRAN COUVA

100 g farine T55  
25 g féculé  
25 g CACAO POUDRE  
80 g poudre noisettes grillées  
4 g sel  
130 g sucre cassonade  
130 g beurre

100 g CHOCOLAT GRAN COUVA 68%  
20 g huile de pépins de raisins

Mélanger sans foisonner tous les ingrédients à la feuille du batteur et réserver au réfrigérateur. Emietter le streuzel et le cuire à 150°C four ventilé pendant environ 20 min.

A froid, enrober le streuzel avec le mélange de chocolat Gran Couva fondu et l'huile de pépins de raisins.

## PÂTE À CORNET CACAO

65 g farine T55  
75 g sucre glace  
75 g blancs d'œufs  
75 g beurre fondu  
75 g cacao poudre  
QS grué caramélisé

Mélanger tous les ingrédients (sauf le grué caramélisé) sans corser l'appareil.

Réaliser à l'aide d'un chablon triangulaire (7x7 cm) des cornets en pâte cigarette chocolat et parsemer de grué caramélisé.

Cuire à 150°C au four ventilé.

A la sortie du four, retourner la pâte et la rouler sur un cône.

Réserver à l'abri de l'humidité.

## CHANTILLY GRAN COUVA

150 g crème fleurette 35%  
10 g glucose  
10 g sucre inverti  
140 g CHOCOLAT GRAN COUVA 68%  
250 g crème fleurette 35%

Porter à ébullition la crème, le glucose et le sucre inverti.

Verser sur le chocolat Gran Couva en créant une belle émulsion et mixer.

Ajouter les 250 g de crème liquide froide et réserver minimum 4 heures à 4°C.

UNE CRÉATION DE CHRISTOPHE MICHALAK - HÔTEL LE PLAZA ATHÉNÉE - PARIS  
VAINQUEUR DE LA COUPE DU MONDE DE PÂTISSERIE LYON 2005

## CHANTILLY KIRSCH VANILLE

450 g crème fleurette 35%  
2 gousses de vanille  
40 g sucre semoule  
4 g gélatine feuille  
15 g kirsch

Chauffer la crème à 80°C, infuser la vanille, ajouter le reste des ingrédients et réserver minimum 4 heures à 4°C.

## DÉCOR SUCRE QS Isomalt / Colorant rouge

Cuire l'Isomalt, coloré en rouge, et couler un disque fin de 3 cm de diamètre, puis prélever un peu de sucre et écrire à l'aide d'un cornet en papier les chiffres 2, 0, 0 et 7.

Avec le sucre non satiné, former des anneaux très fins de diamètre 12, 14, 16 et 18 cm.

Coller ces anneaux sur le disque de sucre.

## FINITION

Parsemer du streuzel croustifondant Gran Couva sur les demi-sphères de parfait chocolat.

Fermer avec une autre demi-sphère chocolat préalablement percée de 4 trous (emplacement des cornets chocolat) pour obtenir une boule parfaite.

Surgeler et pulvériser avec du beurre de cacao rouge.

Monter les deux chantilly, garnir deux poches séparées puis les réunir en une seule avec une douille cannelée pour obtenir un effet marbré. A la minute, poser la boule de parfait Gran Couva au centre des anneaux, puis placer une framboise fraîche dans les cornets et dresser les crèmes chantilly marbrées.

Parsemer d'amandes grillées et déposer les chiffres 2007.

Photo : GINKO 58247

Valrhona - 26602 Tain-l'Hermitage cedex  
Tel. 04 75 07 90 90 - Fax 04 75 08 05 17  
Ecole du Grand Chocolat  
Tel. 04 75 07 90 95 - Fax 04 75 07 88 20  
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr

