

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

CONCORDE 2.0



L'envie du vrai



Concorde 2.0

Recette originale de Maxime Guérin

„Nous rendons hommage à Gaston Lenôtre pour le centenaire de sa naissance en revisitant, avec beaucoup d'humilité, l'emblématique Concorde.“

Recette pour 48 petits gâteaux - moules Silikomart SF127

MERINGUE CACAO NOISETTE

200 g de blancs d'œufs
160 g de sucre
200 g de sucre glace
40 g de poudre de cacao
QS de colorant rouge hydrosoluble
200 g de noisettes concassées

Monter les blancs d'œufs, serrer avec le sucre et ajouter le colorant rouge. Incorporer à la maryse le sucre glace et la poudre de cacao tamisés ensemble.

APPAREIL À TREMPER CHOCOLAT NOIR

600 g de chocolat noir 64%
180 g de beurre de cacao

Fondre l'ensemble des ingrédients à 45°C.

MERINGUE GLUCOSÉE

280 g de sirop de glucose
175 g de blancs d'œufs

Chauffer les blancs d'œufs et le sirop de glucose au bain marie à 40°C. Monter au batteur.

MOUSSE CHOCOLAT CONCORDE

290 g de lait
210 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel® (1)**
190 g de jaunes d'œufs
217 g de masse gélatine (31 g de gélatine + 186 g d'eau)
750 g de chocolat noir 64%
460 g de **Beurre doux Lescure® AOP Charentes-Poitou**
875 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel® (2)**

Réaliser une crème anglaise cuite à 82°C avec le lait, la crème, les jaunes d'œufs. Ajouter la masse gélatine puis le chocolat et mixer. À 40°C ajouter le beurre tempéré et mixer de nouveau. Ajouter ensuite la crème montée puis incorporer délicatement la meringue glucosée.

STREUSEL CACAO

70 g de **Beurre doux Lescure® AOP Charentes-Poitou**
30 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
60 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
30 g de poudre de cacao
100 g de cassonade
100 g de poudre d'amande
2 g de fleur de sel

Mélanger à la feuille l'ensemble des ingrédients. Passer au crible à grosses mailles et mettre au congélateur.

CRÈME DÉCOR CREAM CHEESE VANILLE

60 g de lait
33 g de sucre
1/2 gousse de vanille
18 g de masse gélatine (3 g de gélatine + 15 g d'eau)
60 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
365 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**

Faire bouillir le lait, le sucre et la vanille. Ajouter la masse gélatine et le Cream Cheese. Mixer en ajoutant la crème. Mettre au réfrigérateur au moins 4 heures (optimum une nuit).

ENROBAGE TRUFFE

750 g de chocolat noir 64%
40 g d'huile de pépin de raisin

Faire fondre l'ensemble des ingrédients à 45°C.

GLAÇAGE MIROIR CACAO

280 g d'eau
700 g de sucre
500 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
300 g de sirop de glucose
200 g de poudre de cacao
80 g de sucre inverti
315 g de masse gélatine (45 g de gélatine + 270 g d'eau)

Tiédifier la crème avec le sirop de glucose et ajouter la poudre de cacao. Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre puis cuire à 110°C. Incorporer le premier mélange et la masse gélatine. Mixer, ajouter le sucre inverti et mettre au réfrigérateur.

MONTAGE

Pocher des meringues cacao rondes de 5 cm de diamètre à 10 g. Parsemer de noisettes concassées (environ 3 g par meringue). Cuire au four ventilé à 95°C pendant 1h30 environ ou à ouvert. Laisser refroidir. Enrober les meringues avec l'appareil à tremper chocolat noir et laisser cristalliser.

Pocher 60 g de mousse dans les moules, chemiser les bords, insérer les meringues enrobées, lisser et mettre au congélateur.

Cuire le streusel cacao sur Silpain® au four ventilé à 140°C pendant 20 minutes environ et laisser refroidir puis calibrer à l'aide d'un crible.

Monter la crème décor vanille. Pocher des boules de 8 g et mettre au congélateur. Tremper dans l'enrobage truffe et rouler immédiatement dans le streusel cacao calibré. Mettre au congélateur. Pulvériser l'enrobage truffe au pistolet (grosses gouttelettes) pour réaliser un effet pépite. Pulvériser ensuite une fine couche du même appareil sur le dessus des entremets puis remettre au congélateur.

Tremper les entremets partiellement dans le glaçage miroir cacao à 35°C.

Déposer la pépite au centre du petit gâteau en la collant avec une pointe de crème décor.



Conseil

Le crumble doit être bien calibré pour avoir un rendu très esthétique.

Retrouvez nos recettes sur votre site www.savencia-fd-foodservice.com

@elleetvireprofessionnel #elleetvirepro_france

la maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY