

Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL

GNOCCHI, VANILLE INFUSÉE ET CHOCOLAT CHAUD



RECETTE IMAGINÉE PAR FRANÇOIS DAUBINET



Gnocchi, vanille infusée et chocolat chaud

Recette originale de François Daubinet



Recette pour 50 portions

GNOCCHIS VANILLE

600 g de pulpe de pommes de terre Bintje
360 g de farine T55
120 g de semoule de blé fine
106 g de jaunes d'œufs
40 g d'huile de tournesol
14 g de sel fin
2 gousses de vanille de Madagascar

Réaliser une pulpe sèche avec les pommes de terre Bintje. Ajouter la farine et mélanger. Ajouter la semoule de blé et mélanger, incorporer les jaunes et mélanger. Incorporer enfin l'huile de tournesol, le sel fin et la vanille grattée. La pâte doit être assez ferme. Réaliser des boudins avec cette masse, couper tous les 2 cm et modeler en gnocchi.

SHORTBREAD CACAO

190 g de **Beurre doux de la Laiterie de Condé-sur-Vire 82% MG**
3 g de sel
90 g de sucre glace
165 g de farine T55
45 g de cacao en poudre
20 g de poudre de noisettes

Tamiser ensemble le sucre glace, la farine, le cacao et le sel. Peser tous les ingrédients dans une cuve de batteur et mélanger à la feuille jusqu'à la formation d'une pâte. Etaler au laminoin entre 2 feuilles de papier cuisson à 5 mm d'épaisseur et cuire 2x7 minutes à 140°C au four ventilé sur Silpain®.

SIROP VANILLE

3000 g d'eau
750 g de sucre complet
3 gousses de vanille de Madagascar
2 fèves de tonka

Réaliser un sirop et réserver. Cuire les gnocchis quelques minutes dans le sirop à ébullition et égoutter.

SAUCE CHOCOLAT

200 g de lait
300 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
450 g de chocolat noir 66%
1 pincée de sel fin

Porter le lait et la crème à frémissement, ajouter le sel et verser en plusieurs fois sur le chocolat de couverture afin de réaliser une belle émulsion. Réserver et servir chaud.

SIPHON VANILLE

1368 g de lait
1020 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
264 g de sucre semoule
9 g de stabilisateur 2000
54 g de glucose atomisé
225 g de jaunes d'œufs
4 gousses de vanille de Madagascar
2 pièces de fève de tonka
60 g de masse gélatine

Réaliser une crème anglaise avec tous les ingrédients, puis ajouter la masse gélatine. Chinoiser et laisser refroidir. Placer 650 g dans un siphon de grande taille muni d'une cartouche. Laisser refroidir 30 minutes au froid et bien agiter avant le service.

GLACE VANILLE

500 g de lait
500 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
2 gousses de vanille de Tahiti
40 g de trimoline
100 g de sucre semoule
2 g de stabilisateur 2000
150 g de jaunes d'œufs

Porter le lait, la crème, les gousses de vanille fendues et grattées et la trimoline à 50°C. Ajouter la moitié du sucre semoule et le stabilisateur préalablement mélangé. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre semoule restant, cuire à l'anglaise. Mixer, chinoiser puis refroidir rapidement à 4°C, stocker pendant 24 h. Le lendemain mixer à nouveau et turbiner.

PARMESAN DE CHOCOLAT BLANC

1000 g de chocolat blanc 35%
100 g de sucre cristal
80 g d'eau

Fondre le chocolat à 35°C, ajouter le sucre, mélanger. Ajouter l'eau, et mélanger. Couler immédiatement le mélange en cercle chemisé. Réserver, couper au moment.

MONTAGE POUR UNE PORTION

30 g de crème vanille au siphon
5 g de shortbread cacao
25 g de glace vanille
20 g de sauce chocolat chaude
2 g de **Beurre doux de la Laiterie de Condé-sur-Vire 82% MG**
6 pièces de gnocchis poêlés noisette (30 g)

Déposer au fond le shortbread cacao. Faire revenir les gnocchis dans le beurre. Disposer par-dessus le sablé. Ajouter la crème vanille au siphon puis la sauce chocolat. Ajouter la glace à la vanille. Finir avec une râpée de parmesan de chocolat blanc.



Retrouvez toutes nos recettes sur <https://savencia-fd-foodservice.com/>



@Elleevirepro france



@Elle & Vire Professionnel

Elle & Vire®
PROFESSIONNEL