

## ACCORD CHOCOLAT, ANANAS, EPICES

Recette Proposée par Sandrine Baumann-Hautin

½ Chef de Partie Pâtisserie Tiara Château Hôtel Mont Royal Chantilly  
Ambassadrice et Finaliste du Championnat de France du Dessert 2012

### SIROP VANILLE

Sucre semoule : 125g

Gousse de Vanille Bourbon : 1

Eau : 220g

Rhum brun : 15g

Caraméliser le sucre. Ajouter la vanille, puis l'eau et le rhum. Laisser infuser 1 nuit au froid.

### ANANAS ROTI A LA VANILLE

Ananas : 2

Gousses de vanille Bourbon : 4

Siróp vanille préparé ci-dessus

Eplucher les ananas. Les piquer avec les gousses de vanille coupées. Enduire de siróp vanille. Cuisson four chaud ventilé 220°C pendant 1 heure, en les arrosant régulièrement. Laisser refroidir, faire des petits cylindres et billes dans la chair d'ananas. Réduire le siróp de cuisson et napper avec.

### GELEE DE CHOCOLAT AU LAIT

Couverture Ghana 40,5 % Cacao Barry : 75g

Lait entier : 175g

Gélatine feuille : 2g

Sucre semoule : 10g

Fondre la couverture au bain-marie. Chauffer lait et sucre. Ajouter la gélatine ramollie, puis verser en 3 fois sur la couverture. Mixer. Couler en cadre. Faire prendre au froid pendant 2 heures, puis couper en petits cubes.

### STREUSEL CHOCOLAT VANILLE

Beurre ½ sel : 50g

Cassonade : 50g

Farine : 50g

Poudre d'amande : 65g

Cacao amer : 10g

Fleur de sel à la vanille : 1g

Mélanger tous les ingrédients à la feuille. Cuisson four ventilé 180°C pendant 15mn, sur plaque et feuille de cuisson.

### FINANCIER AUX ECLATS DE CHOCOLAT

Blancs d'œufs : 120g

Beurre noisette refroidi : 70g

Farine : 50g

Sucre glace : 130g

Poudre d'amande : 50g

Cacao amer : 10g

Couverture Saint-Domingue 70% Cacao Barry : 50g

Mélanger au robot, toutes les poudres avec les blancs. Ajouter le beurre noisette refroidi, puis la couverture coupée en petits morceaux. Réserver 24h au froid. Cuisson four ventilé chaud 180°, 15mn. Découper froid en cubes.

#### SAUCE CHOCOLAT EPICES

Couverture Saint-Domingue 70% Cacao Barry : 50g  
Crème liquide entière : 240g  
Glucose : 12g  
Sucre semoule : 120g  
Beurre : 35g  
Bâton de cannelle : 1  
Etoile de badiane : 1

Chauffer la crème et glucose avec épices. Laisser infuser 1 heure, puis filtrer. Fondre le chocolat. Caraméliser le sucre. Ajouter le beurre, puis la crème épicée chaude filtrée. Réserver.

#### CREMEUX CHOCOLAT

Couverture Ghana 40,5% Cacao Barry : 125g  
Jaunes d'œufs : 50g  
Sucre semoule : 25g  
Lait entier : 125g  
Crème liquide entière : 125g

Faire une anglaise. Verser en 3 fois sur la couverture fondue. Mixer et réserver en poche au froid.

#### SPHERES ET DISQUES CHOCOLAT

Couverture Saint-Domingue 70% Cacao Barry : 200g  
Beurre de mycryo : 2g  
Poudre d'or : pm

Mettre au point la couverture. Mouler dans ½ sphères silicone 3cm diamètre. Percer la moitié des ½ sphères avec une douille métallique chaude. Couler aussi couverture sur papier guitare poudré d'or, et découper en disques dès la cristallisation. Mettre une bille d'ananas dans chaque sphère.

#### DRESSAGE

Dans chaque assiette, poser 3 sphères sur un peu de streuzel émietté. Disposer 5 cylindres et 3 billes d'ananas. Ajouter 3 morceaux de financier, 3 cubes de gelée, et faire 2 boules de crèmeux. Décorer avec la sauce, les disques de chocolat et la feuille d'or.

#### L'Idée ?

Le chocolat, l'ananas, la vanille : 3 produits que j'adore réunis dans un dessert à l'assiette chic et gourmand à la fois.

#### La Forme ?

Un dressage « déstructuré », où chaque élément a sa place afin d'équilibrer les textures, formes et couleurs dans l'assiette.

#### Quel chocolat et pourquoi ?

La couverture Saint-Domingue pour ses notes fruitées et épicées qui s'accordent avec l'ensemble du dessert

#### Les Saveurs ?

Un chocolat au lait d'origine Ghana doux, pour la réalisation du crèmeux, peu sucré mais avec un goût prononcé en cacao pour un bel équilibre avec le fruité de l'ananas, et la longueur en bouche de la vanille. Quand à la fleur de sel vanille, je la fais moi même, cela me permet d'utiliser les gousses de vanille, une fois séchées.

#### L'Etape technique délicate ?

Manipuler avec délicatesse et rapidité les ½ sphères chocolat au moment de l'assemblage.

Attention à

Il faut que l'ananas soit bien rôti, sucré, voir confit, afin qu'il perde son acidité.

Comment l'adapter en boutique ?

Tout simplement en proposant une version Verrine !