

Dessert à l'assiette

DÔME CHOCOLAT, FRAMBOISE



LA MANUFACTURE DU GOÛT

DÔME CHOCOLAT, FRAMBOISE

Recette élaborée par
Philippe Le Bigot

◆ FLOPAGE CHOCOLAT NOIR

Couverture Kayambe Noir 72 %	100 g
Beurre de cacao	100 g

◆ DRESSAGE

Mettre la mousse dans des moules silicone de forme que vous désirez, y disposer l'insert dans le centre et finir par le croustillant. Mettre au congélateur. Pulvériser le flopage sur les inserts congelés et laisser décongeler tranquillement au réfrigérateur.

◆ MOUSSE CHOCOLAT

Lait	25 cl
Jaunes d'œufs	10
Couverture Mangaro Noir 65 %	300 g
Sucre	125 g
Cacao en poudre	150 g
Beurre	150 g
Blancs d'œufs	5
Crème 35%	25 cl
Feuilles de gélatine	5

Procédé : préparer une crème anglaise avec les jaunes, le sucre et le lait. Hors du feu, ajouter la gélatine puis incorporer le chocolat, le cacao en poudre et le beurre. Monter la crème à 35%. Préparer une meringue italienne avec un sucre cuit 121°C, verser sur les blancs préalablement montés. A froid mélanger les masses.

◆ GANACHE FRAMBOISE

Purée de framboise	200 g
Crème 35%	150 g
Couverture Mangaro Noir 65 %	150 g
Couverture Vanuari Noir 63 %	150 g

Procédé : chauffer la crème et verser sur les chocolats puis ajouter la purée de framboise. Mouler dans des moules en silicone en forme de dôme. Mettre au congélateur.

◆ CROUSTILLANT PRALINÉ

Croustilline®	60 g
Couverture Mangaro Lait 50 %	30 g
Praliné Gros Grains	120 g

Procédé : faire fondre le chocolat au lait, mélanger avec le praliné puis ajouter la Croustilline®. Mélanger. Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé.



Mini Grammes® Mangaro Noir 65 %	Réf. 20502
Mini Grammes® Mangaro Lait 50 %	Réf. 20502
Mini Grammes® Vanuari Noir 63 %	Réf. 20047
Mini Grammes® Kayambe Noir 72 %	Réf. 20067
Praliné Gros Grains	Réf. 21055



MANUFACTURE CLUIZEL

SAS Chocolaterie Michel Cluizel • Route de Conches • 27240 Damville • France
tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • fax +33 (0)2 32 34 83 63 • www.cluizel.com

Capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Évreux • NAF 1082 Z
TVA intra-communautaire : FR 64603650094

LA MANUFACTURE DU GOÛT