

CUBANISTO'



Photo studio Adhoc - 02 43 23 62 80

Recette pour 25 cigares de 12 cm

COMPOSITION :

- Mousse chocolat noir
- Praliné coulant
- Coque chocolat
- Pailleté cuivre



ANTOINE DOUCHAIN

Recette proposée par Antoine Douchain
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

CUBANISTO'

INGRÉDIENTS

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

- 800 g de couverture Reno Concerto 64% irca
- 495 g de lait
- 200 g de beurre
- 350 g de jaune d'oeuf DISGROUP
- 110 g de sucre
- 50 g d'eau
- 1400 g de crème UHT DISGROUP fouettée
- 24 g de gélatine 200 bloom



PRALINÉ COULANT

- 500 g de praliné amande noisette irca
- 200 g de prali décors grains DISGROUP
- 100 g d'huile de noisette



MONTAGE

À l'aide d'une feuille guitare roulée, réaliser des tubes de chocolat d'un diamètre de +/- 2.5 cm. Découper ensuite ces tubes en tronçons de 12 cm. Les rayer légèrement à la brosse métallique. Garnir ces tubes de mousse chocolat puis à l'aide d'une poche plus fine ajouter le praliné coulant au cœur de la mousse. Les poudrer d'Happy Cao à l'aide d'un pinceau. Terminer en trempant l'extrémité dans un pailleté chocolat préalablement poudré cuivre.

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Porter le sucre et l'eau à 110°C et le verser sur les jaunes puis monter pour réaliser un appareil à bombe. Faire bouillir le lait et le verser sur la couverture. Ajouter le beurre pour lisser la ganache. Ajouter la gélatine préalablement fondue. Incorporer l'appareil à bombe et la crème fouettée mousseuse.

Au batteur avec la feuille, mélanger le praliné avec le prali décors grains noisette et détendre l'ensemble avec l'huile de noisette.