

Thierry HAFNAOUI,
chocolatier pâtissier Quiberon
Plouhinec Kervignac , membre
de Tradition Gourmande



mot » de voyage

Pour 75 cercles

Sablé Breton Chocolat

Beurre demi-sel
de la Laiterie de Kerguillet..457 g
Couverture Caraïbe140 g
Sucre395 g
Jaunes d'œuf250 g
Farine532 g
Cacao en poudre57 g
Levure45 g

Fondre la couverture avec le beurre demi-sel de la Laiterie de Kerguillet.
Monter les jaunes et le sucre au batteur, verser la couverture et le beurre fondu sur les jaunes et le sucre et mélanger farine, levure et poudre de cacao pour incorporer à la masse.

Dresser dans des cercles (25g/pièce).
Cuire à 160°C pendant 20 minutes.

Compotée Griottes

Purée de Griottes
De la fruitière du Val Evel..2 000 g
Sucre600 g
Pectine35 g

Faire chauffer la purée de Griottes.
Mélanger le sucre et la pectine, incorporer le sucre et la pectine à la griotte chaude, cuire pendant 5min. Dresser 25g/pièce.

Glaçage Amande

Pâte à glacer brune1 000 g
Couverture Caraïbe800 g
Huile300 g
Amandes hachées200 g

Faire fondre la pâte à glacer ainsi que la couverture caraïbe.
Mélanger l'huile à la pâte à glacer et à la couverture caraïbe et ajouter des amandes hachées grillées.

Biscuit moelleux

Beurre220 g
Couverture Araguani ...400 g
Blancs d'œuf400 g

Sucre semoule220 g
Jaunes d'œuf200 g
Farine70 g

Faire fondre la couverture Araguani et le beurre à 50/55°C.

Monter les blancs et le sucre semoule bec d'oiseau.

Ajouter les jaunes sur les blancs montés, incorporer au beurre et à la couverture Araguani.

Ajouter la farine. Dresser 20g/pièce.

Ganache (Lissage)

Crème Fraîche.....900 g
Couverture Caraïbe700 g
Beurre250 g

Faire chauffer la crème, incorporer la couverture caraïbe et le beurre mixé.

Nougatine Pistache

Lait130 g
Sucre semoule375 g
Beurre150 g
Glucose150 g
Pectine6 g
Pistaches450 g

Tout mélanger sauf la pistache, chauffer l'ensemble 2 minute à 100 degrés. Verser les pistaches chaudes sur la masse. Mélanger. Cuire au four à 160 degrés pendant 10 minutes et détailler.

Montage

Pocher la confiture griotte au centre du sablé breton. Recouvrir du biscuit moelleux. Cuire à 170 pendant environ 10 minutes suivant les fours. Laisser refroidir puis lisser le cercle avec la ganache. Mettre au surgélateur. Décercler au couteau. Incorporer le bâton d'esquimaux et tremper dans la ganache. Remettre au surgélateur et glacer au glaçage chocolat amande. Avant la fin de la cristallisation, coller le disque de nougatine pistache.

L'idée

Tout droit inspirée de l'esquimaux glacé.

La forme

La forme est ovale comme un esquimau et facile à déguster grâce au bâton d'esquimau incorporé.

Les saveurs

J'ai allié la griotte au centre de ce cake au chocolat, ce qui donne une petite acidité qui permet de révéler les arômes autant du chocolat que de la griotte en ayant du croquant grâce à la nougatine pistache

L'étape technique délicate

La bonne cuisson du biscuit est primordiale pour l'obtenir bien moelleux.

Ce a quoi il faut vraiment faire attention

Prêter une attention particulière à la réalisation de la compotée de griotte et à sa cuisson.