

Avellina

Recette de l'Ecole du Grand Chocolat, calculée pour 25 personnes

STREUZEL AMANDES ET FLEUR DE SEL

120 g	Beurre sec 84%	•	Mélanger ensemble la cassonade, la poudre d'amande, la farine et la fleur de sel.
120 g	Cassonade	•	Découper le beurre froid en petits cubes.
120 g	Poudre d'amandes	•	Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à l'obtention de petites boules.
1 g	Fleur de sel	•	Répartir de façon régulière le Streuzel sur toile siliconée.
110 g	Farine T45	•	Cuire à 150/160°C.

GELEE PRALINE NOISETTE 55%

620 g	Lait entier	•	Mélanger le sucre à la pectine X58.
40 g	Sucre	•	A l'aide d'un fouet, ajouter ce mélange dans le lait chaud et porter à ébullition pendant 2 à 3 minutes.
6 g	Pectine X58	•	Verser une partie du lait sur le praliné et le beurre de cacao préalablement fondu et à l'aide d'une Maryse, mélanger vigoureusement pour créer une émulsion.
310 g	PRALINE NOISETTES 55%	•	Mixer pour parfaire l'émulsion en continuant à ajouter le lait petit à petit tout en conservant cette texture élastique et brillante. Couler à 30/35°C.
25 g	BEURRE DE CACAO	•	Astuce:
		•	Cette gelée pourra être réchauffée autant de fois que nécessaire en prenant soin d'atteindre impérativement les 60°C, pour l'utiliser ensuite à 30/35°C.

CONFIT DE FRAISES

230 g	Pulpe de fraise	•	Chauffer les pulpes à 40°C, puis ajouter le mélange sucre semoule + pectine.
45 g	Pulpe de framboise	•	Donner un léger bouillon et ajouter le jus de citron.
15 g	Sucre semoule	•	Réserver au réfrigérateur
2 g	Pectine NH	•	
2 g	Jus de citron jaune	•	

MELANGE DE FRAISE

600 g	Fraises	•	Mélanger le confit avec les fraises coupées en brunoise (petits cubes).
300 g	Confit de fraises	•	

SAUCE PRALINE CITRON

285 g	PRALINE AMANDES/NOISETTES 60%	•	Verser une petite partie d'eau froide sur le praliné et commencer à mélanger énergiquement. Lorsqu'une séparation apparaît, ajouter alors le reste de l'eau et du jus de citron en plusieurs fois et continuer de mélanger jusqu'à obtention d'une texture liquide, lisse et élastique.
65 g	Eau	•	Mixer pour parfaire cette émulsion.
45 g	Jus de citron	•	Incorporer les zestes de citron.
0,7 g	Zeste de citron	•	Réserver au réfrigérateur.

MONTAGE ET FINITION

Après avoir réalisé la gelée, la laisser refroidir et à environ 30/35°C couler 50 g dans des moules cube (réf 5708) de 5X5 cm. Réserver au réfrigérateur.

À l'aide d'un rouleau, étaler le streuzel entre deux feuilles guitares a une épaisseur de 3 mm et placer le tout au congélateur.

Détailler à l'aide d'un emporte pièce carré de 6X6 cm et un autre de 2x2 cm les feuilles de streuzel et les déposer sur une toile siliconée ajourée. Cuire à 150°C pendant environ 15 minutes.

Après cuisson, déposer un peu de poudre or sur les carrés de streuzel cuit.

Tempérer de la couverture lactée puis l'étaler finement entre deux feuilles de plastique.

Laisser partiellement cristalliser puis détailler directement sur la feuille plastique des carrés à l'aide du moule cube (réf 5708).

Rouler immédiatement la feuille de plastique sur elle même et à l'aide d'un bout d'adhésif, coller le rouleau pour éviter qu'il ne se déroule.

Laisser cristalliser complètement avant de décoller les carrés découpés.

Dressage:

Déposer sur une assiette un peu de sauce praliné puis à l'aide d'un triangle, écraser la sauce de façon à réaliser une bande.

Déposer ensuite un emporte pièce carré de 8x8 cm sur un coin de la sauce et garnir de 35 g de mélange de fraises. Recouvrir les fraises avec un carré de streuzel et déposer à l'aide du carré inox une gelée praliné sur le dessus. Démouler.

Décorer d'un carré de streuzel de 2x2 cm au milieu de la gelée praliné et finir par le décor carré galbé en chocolat.

Servir aussitôt.