


KALINGO 65%

FRAÎCHEUR ÉPICÉE

Le **terroir de Grenade**, riche d'un sol volcanique, illustre à merveille l'intensité des arômes de Kalingo 65%. L'exposition naturelle de l'île au vent s'exprime par l'intense **fratcheur** de ses arômes d'une **grande finesse**. L'équilibre de la **note chocolatée** est délicatement rehaussé par une **pointe de menthe poivrée**.

CONDITIONNEMENT	COMPOSITION	INGRÉDIENTS	DLUO*	CONSERVATION
Sac fèves 3kg Code 9789 Échantillon pot 100 g Code 9811 	Cacao 65 % minimum Sucre ajouté 34 % MG totale 39 %	Fèves de cacao de Grenade, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja), vanille. Présence possible de fruits à coque, protéines de lait et d'œuf, et gluten.	14 mois *Date Limite d'Utilisation Optimale.	À conserver dans un endroit frais et sec entre 16 et 18 °C.

APPLICATIONS

TECHNICITÉ	Ganache bonbon	Enrobage	Moulage	Ganache pâtisseries	Mousse	Sauce	Glace & Sorbet	Bolsson chocolat	Décor	Nappage	Crèmeux
KALINGO											

Application recommandée

SUGGESTIONS D'ASSOCIATIONS POUR VOS RECETTES

FRUITS	ÉPICES	PARFUMS, ARÔMES	FLEURS, HERBES
Abricot 	Vanille 	Miel 	Citronnelle 
Noix de coco 	Régilisse 	Cacahuète 	Menthe 
Fruits de la passion 	Gingembre 	Beurre salé 	
AUSSI... Zeste d'agrumes (citrons jaune et vert, orange), baies rouges, amande, banane, ananas.	Piment 		
	Noix de muscade 		

Recettes Originales de l'École du Grand Chocolat

BBC Kalingo

Recette pour environ 150 bonbons.

GANACHE KALINGO LA NOIX DE MUSCADE

Porter à ébullition la crème fleurette avec le sucre inverti, la gousse de vanille fendue et grattée et la noix de muscade. Intuser durant 5 min, puis chinoisier. Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture préalablement fondue. Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin de mélange. Dès que la ganache est à 35/40 °C environ, ajouter le beurre en dés et mixer le tout (pour 580g de crème fleurette, 0,7 g de noix de muscade râpée est préconisée).

MONTAGE & FINITION

Laisser cristalliser la ganache à 17 °C. Tempérer de l'appareil à pistolet, puis en pulvériser un petit peu sur une toile siliconnée et réserver. À l'aide d'une poche pâtisseries munie d'une douille de 8mm, dresser des gouttes de ganache d'environ 8 à 10g sur la toile siliconnée chablonnée. Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 17 °C et 60% d'hygrométrie. Chablonner une nouvelle fois à l'aide du pistolet à chocolat afin de préserver les pointes des gouttes au moment de l'enrobage. Enrober et laisser de nouveau cristalliser.

Carré Kalingo

Recette pour environ 60 petits gâteaux.

BISCUIT VIENNOIS CACAO

Foisonner les jaunes, les œufs entiers et la grande quantité de sucre semoule au batteur. Foisonner les blancs et ajouter le reste du sucre. Mélanger les blancs montés au premier mélange et ajouter enfin la farine et le cacao tamisés ensemble. Couler et étaler sur plaques. Cuire le biscuit viennois à 230 °C environ 6 minutes au four ventilé.

CONFIT BANANE ANANAS

Mélanger le sucre avec la pectine NH. Chauffer les pulpes de fruits, puis ajouter le mélange sucre/pectine à 40 °C. Porter à ébullition durant 1 minute, puis réserver au réfrigérateur.

MOUSSE ALLÉGÉE KALINGO

Faire tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau froide et l'essorer. Porter le lait à ébullition et ajouter la gélatine essorée. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur la couverture partiellement fondue et mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion d'émulsifié. Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture et mixer. Lorsque le mélange chocolat est à 40/45 °C, versez-le sur la crème fleurette montée moussieuse et couler de suite.

BISCUIT SABLÉ AU POIVRE

Découper le beurre froid en petits cubes. Tamiser ensemble les poudres. Ajouter le poivre moulu bien fin (facultatif). Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille. Des petites boules se forment, puis se transforment en une pâte peu homogène. Arrêter le mélange et conserver au réfrigérateur ou en congélation jusqu'à la cuisson. Cuire à 150/160 °C clé ouverte jusqu'à obtenir une couleur blonde chaude.

ENROBAGE

Fondre la couverture et le beurre de cacao à 40 °C. Ajouter les amandes hachées grillées, puis utiliser.

MONTAGE

Couler 725 g de biscuit viennois par plaque. Cuire le biscuit à 230 °C environ 6 minutes au four ventilé. Placer une feuille de biscuit dans un cadre 40 x 60 cm. Étaler 300g de confit Banane Ananas, puis pincer au congélateur. Réaliser la mousse allégée et couler 500g. Ajouter la deuxième feuille de biscuit viennois, puis étaler de nouveau 202g de confit. Terminer avec 500g de mousse allégée en prenant soin d'avoir la surface du montage bien lisse. Surgeler. Couper des gâteaux de 5 x 5 cm puis réserver au congélateur. Étaler le biscuit à 3 mm d'épaisseur, réserver au réfrigérateur, puis couper des carrés de 5,5 x 5,5 cm. Cuire à 160 °C jusqu'à obtenir une belle couleur ambrée.

FINITION

Fondre l'appareil d'enrobage, puis à l'aide d'un pic bambou, tremper les gâteaux dans le mélange chocolat en prenant soin de ne pas enrober la surface lisse coté mousse. Immédiatement, parsemer quelques chocolats Valrhona (perles craquantes, Equinox). Déposer le gâteau coté mousse sur le biscuit.

ASTUCE

Couper des carrés de différentes tailles afin d'avoir des entremets de 4/6 ou 8 personnes.

