

## **MARACAIBO**

- Recette pour 3 cercles ronds de 16,18, 20 cm de diamètre et 4.5 cm de haut

### **SABLE BRETON CHOCOLAT**

- 110 g de beurre pommade
- 3 g de gros sel moulu
- 85 g de sucre semoule
- 50 g de jaunes d'œufs
- 120 g de farine
- 10 g de cacao poudre
- 10 g de levure chimique
- 25 g de couverture noire 70% fondue froide

A la feuille, au batteur, mélanger beurre pommade, le sel et le sucre semoule. Ajouter les jaunes d'œufs puis le mélange tamisé farine, cacao poudre et levure chimique, enfin la couverture fondue froide. Stocker la pâte sous film au réfrigérateur pendant 12 heures minimum. (Idéal de pétrir la veille).

Etaler la pâte froide à 6 mm, finir d'étaler en utilisant du sucre cassonade. Cuire en cercles (cercles de montage) 15 à 20 minutes à 170°C, clé ouverte.

Décoller des cercles à la sortie du four et laisser refroidir. Etaler au pinceau une fine couche de couverture noire 58 % afin d'isoler le sablé.

### **BISCUIT CHOCOLAT « BROWNIE'S »**

- 160 g de noix
- 85 g de couverture noire 58% hachées
- 190 g d'amande poudre
- 50 g de farine
- 25 g de cacao poudre
- 165 g de sucre glace
- 375 g de blancs d'œufs }
- 150 g de sucre cassonade } A

Mixer légèrement les noix au robot coupe, ajouter la couverture noire, hachée le tout légèrement, puis additionner la poudre d'amande et le mélange tamisé farine, cacao poudre et sucre glace.

Monter les blancs d'œufs et les serrer au sucre cassonade. Mélanger les deux appareils délicatement et cuire en cercles de 6 cm de haut (à moitié), pendant 15 à 20 mn à 180°C ou étaler 1200 g de biscuit pour une feuille 60 x 40 et 1 cm de haut (Cuisson à 190°C pendant 10 minutes).

### **PALET DE CREMEUX CHOCOLAT :**

(1 de 14 cm de diamètre. – 1 de 16 cm de diamètre. – 1 de 20 cm de diamètre.)

- 200 g de crème fleurette
- 200 g de lait entier
- 80 g de jaunes d'œufs
- 40 g de sucre semoule
- 180 g de couverture noire à 70%

Chauffer crème fleurette et le lait, y incorporer le mélange jaunes d'œufs et sucre semoule, cuire à 85°C et chinoiser sur la couverture noire hachée. Lisser au fouet et couler en fléxipans de diamètres inférieurs aux cercles de montage. Surgeler.

### **MOUSSE CHOCOLAT :**

- 220 g de sirop à 30°B
- 110 g de jaunes d'œufs
- 300 g de couverture noire 70%
- 600 g de crème fouettée

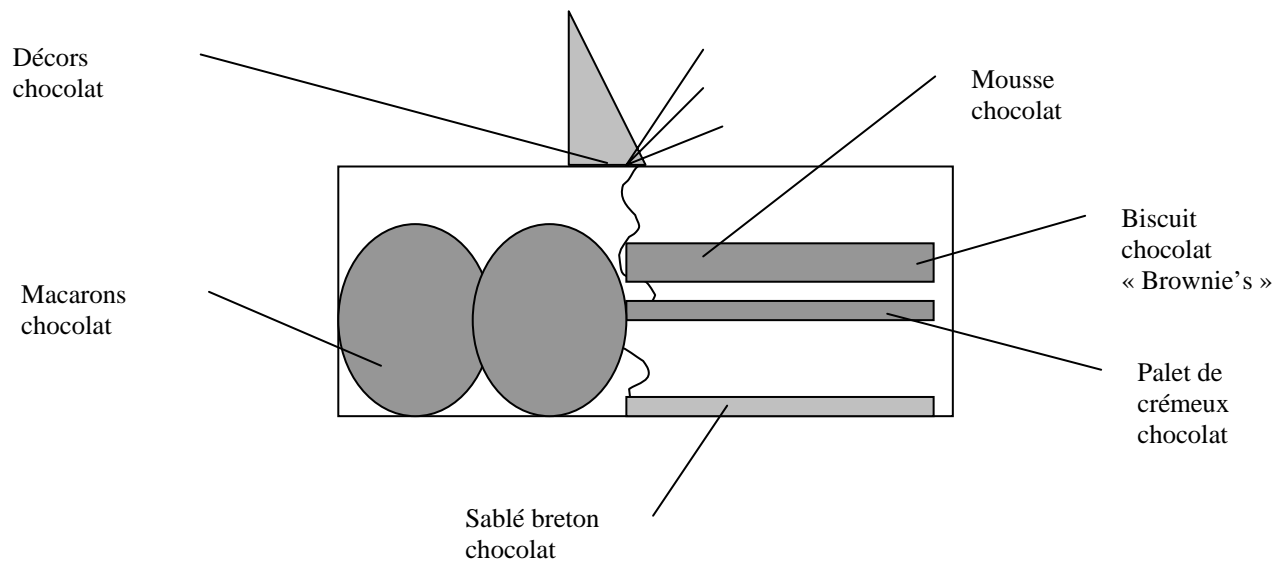
Réaliser une pâte à bombe, cuire à 85°C, le sirop à 30°B et les jaunes d'œufs, monter le tout au fouet au batteur jusqu'à complet refroidissement. Chauffer la couverture noire à 60°C, mélanger une partie de crème fouettée, ajouter la pâte à bombe froide et enfin le reste de crème fouettée.

### **MACARONS CHOCOLAT :**

- 250 g de poudre d'amandes
- 380 g de sucre glace
- 30 g de cacao poudre Barry
- 200 g de blancs d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- ¼ de c à café de crème de tartre

Tamiser la poudre d'amande, le sucre glace et cacao poudre. Monter les blancs d'œufs serrer avec le sucre semoule et la crème de tartre pendant 10 minutes, puis effectuer le mélange, poudre d'amande, sucre glace, cacao poudre et les blancs montés. Rabattre l'appareil pour le lisser puis dresser à la poche, douille unie n°7 ou 8, sur feuille de silpat. Cuire sur plaque doublée 8 à 10 minutes à 160°C, clé ouverte au four ventilé.

**GLAÇAGE CHOCOLAT :** (Gelée chocolat) Voir recette annexe page :





MARACAIBO



