

YANN BRYS - MOF
NUAGE VANILLÉ
Pour 12 petits gâteaux

Ingredients

PALET CROUSTILLANT

70 g riz soufflé chocolat
160g noisettes hachées
90 g feuilletine
100 g gianduja lait

100 g couverture lait République Dominicaine

46%

1 g poudre de vanille Bourbon Madagascar
1 g fleur de sel

CRÉMEUX LACTÉ À LA FÈVE DE TONKA

75 g sucre semoule
300 g crème liquide
180 g lait entier
60 g jaunes d'œufs
3 g gélatine de poisson
21 g eau

195 g couverture Lait République Dominicaine

46%

90 g couverture Noir Brésil 62%
1 fève de tonka
1 gousse de vanille Tahiti

GLAÇAGE MIROIR AU CHOCOLAT

56 g eau
140 g sucre semoule
100 g crème liquide
60 g glucose
40 g cacao poudre
9 g gélatine poudre poisson
63 g eau

CRÉMEUX À LA VANILLE DE PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE

150 g crème liquide
1 gousse de vanille Papouasie-Nouvelle-Guinée
28 g jaunes d'œufs
1.5 g gélatine poudre poisson
10,5 g eau
93 g couverture Ivoire 33%

CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE DE PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE

150 g crème liquide
1 gousse de vanille Papouasie-Nouvelle-Guinée
35 g jaunes d'œufs
30 g sucre semoule
5 g gélatine poudre poisson
35 g eau
350 g crème liquide

Preparation

PALET CROUSTILLANT

Griller les noisettes et mélanger avec la feuilletine, le riz soufflé, la poudre de vanille et la fleur de sel. Fondre le gianduja et la couverture lait à 40°C et verser sur le mélange croquant. Tasser dans la partie basse du moule thermoformé à 40 gr par pièce.

CRÉMEUX LACTÉ À LA FÈVE DE TONKA

Infuser la crème et le lait avec la fève de tonka râpée et la gousse de vanille fendue et grattée. Caraméliser le sucre semoule et décuire avec la crème infusée, filtrer sur les jaunes et cuire à 83°C. Ajouter la gélatine hydratée et verser sur les couvertures. Mixer, refroidir à 35°C et couler sur les moules thermoformés à 75 gr environ.

GLAÇAGE MIROIR AU CHOCOLAT

Tiédifier la crème avec le glucose et ajouter le cacao en poudre. Cuire à 110°C l'eau et le sucre, incorporer le 1er mélange, donner une ébullition et ajouter la gélatine hydratée. Mixer légèrement et réserver 4°C. Démouler les crémeux et les recouvrir avec le glaçage fondu à une température de 28°C. Déposer ensuite sur les fonds de croustillant.

CRÉMEUX À LA VANILLE DE PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE

Chauffer la crème et la gousse de vanille grattée et fendue. Ajouter les jaunes et cuire à 83°C. Verser sur la gélatine hydratée et la couverture Ivoire. Mixer et réserver à 4°C.

CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE DE PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE

Infuser la crème avec la gousse de vanille fendue et grattée pendant 5 min. Chauffer et cuire avec les jaunes blanchis à 83°C. Chinoiser sur la gélatine hydratée et mixer. Refroidir à 28°C et incorporer la crème montée. Mouler dans les parties hautes des moules thermoformés à 45 gr par pièce, pocher le crémeux vanille à l'intérieur. Démouler, napper et déposer sur les bases glacées.

Associated products



BEANS
TAHITI VANILLA



BEANS
PAPUA - NEW GUINEA
VANILLA



POWDER
MADAGASCAR BOURBON
VANILLA

