



TRISTAN ROUSSELOT

# ECLIPSE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR, CAMEL & MACADAMIA

## Ingredients

### PÂTE SUCRÉE AU CHARBON

27 g Poudre d'amande blanche  
52 g Féculé de pomme de terre  
3 g Charbon végétal  
180 g Farine T55  
1,0 g Sel fin  
90 g Sucre glace  
95 g Beurre doux  
52 g Œuf entier

### CAMEL TENDRE À LA VANILLE

114 g Crème liquide 35% M.G.  
**0,8 g Caviani - Prova Gourmet**  
76 g Sirop de glucose  
76 g Sucre  
30 g Beurre doux  
2 g Fleur de sel

### BISCUITS MOELLEUX VANILLE & MACADAMIA

44 g Poudre d'amande blanche  
44 g Macadamia en poudre  
88 g Sucre glace  
105 g Œuf entier  
**0,8 g Caviani - Prova Gourmet**  
24 g Farine T55  
77 g Blanc d'œuf  
18 g Sucre

### GANACHE VANILLE & CHOCOLAT BLANC

160 g Crème liquide 35% M.G.  
208 g Chocolat blanc satin 29%  
32 g Beurre de cacao  
**0,8 g Caviani - Prova Gourmet**

### MOUSSE VANILLE

67 g Crème liquide 35% M.G.  
67 g Lait entier, pasteurisé  
26 g Jaune d'œuf  
16 g Masse gélatine  
**0,8 g Caviani - Prova Gourmet**  
37 g Chocolat Blanc 28%  
186 g Crème liquide 35% M.G.

### NAPPAGE NEUTRE VANILLE

301 g Eau  
18 g Jus de citron, pur jus  
60 g Sirop de glucose DE40  
156 g Sucre  
5 g Pectine x58  
60 g Sucre  
**1 g Caviani - Prova Gourmet**

## Preparation

### PÂTE SUCRÉE AU CHARBON

Dans une cuve de batteur munie d'une palette, sabler le beurre coupé en petits cubes avec les poudres. Ajouter ensuite les œufs entiers. Lorsque la préparation s'agglomère, arrêter le mélange, ne pas pétrir. Compléter le mélange à la main si besoin en frasant pour ne pas donner de corps à la pâte. Étaler la pâte à 3mm entre deux feuilles de papier sulfurisé. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Foncer des cercles à tarte en métal cannelés, microperforés de 8 cm de diamètre. Cuire les fonds de tarte et les chutes de pâte sucrée sur toile de cuisson à 155 °C pendant 20 min au four ventilé. Refroidir les fonds de tarte et mixer en poudre les chutes cuites.

### CAMEL TENDRE À LA VANILLE

Dans une casserole, faire chauffer la crème. Dans une autre casserole, faire fondre le sirop de glucose et ajouter petit à petit le sucre, cuire au caramel blond. Décuire ensuite avec la crème infusée encore chaude, redonner une ébullition. Ajouter ensuite Caviani et le beurre coupé en petits cubes et mixer au mixeur plongeant. Ajouter ensuite la fleur de sel et laisser refroidir le caramel une nuit avant utilisation. Pocher le caramel dans les fonds de tarte.

### BISCUITS MOELLEUX VANILLE & MACADAMIA

Au batteur muni d'un fouet, émulsionner la poudre d'amande, la poudre de macadamia et le sucre glace tamisé avec les œufs entiers et Caviani. Ajouter la farine tamisée. Incorporer ensuite les blancs montés et serrés avec le sucre. Peser sur papier cuisson silicone 800 g de biscuit par plaque de 40 x 60 cm puis cuire à 170 °C pendant 10 min. Refroidir et détailler des disques de 7 cm de diamètre. Déposer les disques de biscuit sur le caramel dans les fonds de tarte.

### GANACHE VANILLE & CHOCOLAT BLANC

Dans une casserole, faire chauffer la crème et le lait. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes d'œufs. Incorporer la masse gélatine, Caviani et le chocolat blanc. Mixer, puis faire refroidir au froid positif à 21 °C. Au batteur muni d'un fouet, faire monter la deuxième partie de crème. Mélanger délicatement la crème montée avec la crème anglaise. Pocher dans les moules en forme de palet (7 cm de diamètre). Laisser refroidir une heure au réfrigérateur puis congeler et démouler.

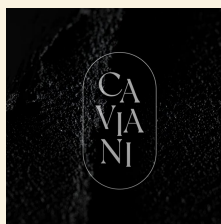
### MOUSSE VANILLE

Dans une casserole faire chauffer la crème et lait. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes d'œufs. Incorporer la masse gélatine, caviani et le chocolat blanc. Mixer, puis faire refroidir au froid positif à 21°C. Au batteur munie d'un fouet, faire monter la deuxième partie de crème. Mélanger délicatement la crème montée avec la crème anglaise. Pocher dans les moules palet de 7cm de diamètre. Laisser refroidir une heure au réfrigérateur puis congeler et démouler.

### NAPPAGE NEUTRE VANILLE

Faire chauffer l'eau, le jus de citron et le glucose avec la grosse partie de sucre à 50 °C. Ajouter la pectine X58 mélangée avec la deuxième partie de sucre et Caviani puis mixer au mixeur plongeant et chauffer à 85 °C. Filmer au contact et laisser refroidir 24 h avant utilisation. Chauffer le glaçage à 50 °C puis tremper rapidement les palets de mousse pour recouvrir d'une fine couche de nappage. Déposer sur les fonds de tarte puis laisser décongeler.

## Associated products



CAVIANI  
Heart of the Bean