

YANN BRYS - MOF  
**NUAGE VANILLÉ**  
Pour 12 petits gâteaux

## Ingrédients

### 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

## Préparation

### 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.

## Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE VANILLE TAHITI



GOUSSES DE VANILLE PAPOUASIE NOUVELLE-GUINÉE



POUDRE DE VANILLE BOURBON MADAGASCAR

