



REFLET SÉSAME

Une recette de David Ducamp





RECETTE POUR 1 BÛCHE

FEUILLETINE DE SÉSAME

COUVERTURE MADALAIT 35%	113 g
PRALINÉ SÉSAME	149 g
Feuillette	149 g

CRÉMEUX MANGUE PASSION

Purée de fruits de la passion	72 g
Jaunes d'œufs	88 g
Sucre	30 g
Beurre	88 g
Purée de mangue	32 g
Feuille de gélatine	2 g

CRÈMEUX SÉSAME

Crème	351 g
Jaunes d'œufs	70 g
Sucre	23 g
CHOCOLAT NÉVÉA 29%	61 g
COUVERTURE GALAXIE LAIT 41%	14 g
Feuilles de gélatine	3 g
PRALINÉ SÉSAME	70 g

CROQUANT SÉSAME

Sucre	26 g
Glucose	7 g
Graines de sésame	16 g
Beurre	2 g
BEURRE DE CACAO	Q.S

BISCUIT CAPUCINE

Poudre d'amandes	47 g
WEISS CACAO POUDRE	12 g
Farine	3 g
Sucre glace	48 g
Blancs d'œufs	77 g
Sucre	21 g

MOUSSE CHOCOLAT LI CHU

Eau	8 g
Sucre	16 g
Jaunes d'œufs	37 g
COUVERTURE LI CHU 64%	217 g
Crème montée	542 g
Feuille de gélatine	5 g

GLAÇAGE

OBSIDIEN	412 g
----------	-------

REFLET SÉSAME

Une recette de David Ducamp

FEUILLETINE DE SÉSAME

Faire fondre la couverture. Ajouter le Praliné Sésame puis incorporer délicatement la feuillette. Étaler sur plaque 40 x 60 de 1500 g.

CRÉMEUX MANGUE PASSION

Faire bouillir la purée de fruit de la passion. Rajouter les œufs et le sucre, blanchis. Cuire jusqu'à ébullition.

Débarrasser. Ajouter la gélatine préalablement trempée. Ajouter la purée de mangue. Mixer: A 40°C, ajouter le beurre et émulsionner.

CRÈMEUX SÉSAME

Chauffer la crème. Blanchir les jaunes et le sucre ensemble. Cuire à 85°C. Verser sur le chocolat Névée et la couverture Galaxie Lait.

Ajouter la gélatine préalablement trempée. Mixer.

Ajouter le praliné Sésame. Mixer. Débarrasser et laisser refroidir à température ambiante. Réserver au frais une nuit.

CROQUANT SÉSAME

Faire bouillir le glucose et ajouter petit à petit le sucre pour obtenir un caramel jaune. Ajouter les graines de sésame légèrement torréfiées et chaudes dans le caramel.

Une fois bien mélangé, ajouter le beurre. Débarrasser sur un silpat.

Étaler et découper des petits carrés. Laisser refroidir et enrober avec le beurre de cacao.

BISCUIT CAPUCINE

Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre petit à petit. Mélanger la poudre d'amandes, la poudre de cacao, la farine et le sucre glace ensemble.

Mélanger les deux appareils. Étaler sur une plaque 60 X 40 cm préalablement recouverte de papier cuisson. Cuire à 180°C pendant 20 min.

MOUSSE CHOCOLAT LI CHU

Faire un sirop avec l'eau et le sucre, cuire à 124°C et verser sur les jaunes d'œufs. Refroidir au batteur jusqu'à température ambiante.

Fondre la couverture Li Chu et ajouter une partie de la crème montée.

Incorporer une autre partie de la crème fondue avec la gélatine préalablement trempée. Lisser la masse et ajouter le reste de crème montée et de pâte à bombe délicatement.

MONTAGE ET FINITION

