



SALON DU CHOCOLAT LYON
SAMEDI 12 NOVEMBRE - 13h à 14h
Cookie chocolat au lai
Crèmeux au fruit de la passion
Crumble cacao fleur de sel

- 200 minis cookies au chocolat lait produits à l'avance: recette secrète

- Recette du crèmeux à la passion:

. Pulpe passion	300g
. Pulpe mangue	70g
. Eau	25g
. Maïzena	15g
. Pectine NH	7g
. Sucre poudre	112g
. Beurre doux	112g

Matériel :

- Casserole et cul de poule inox
- Fouet inox
- Maryse
- Film étirable et poche à douille
- Planche à découper
- Couteau et cuillères
- Balance
- Mixeur plongeant

Dans un petit bol, mélanger le sucre poudre et la pectine NH.

Faire chauffer dans une casserole sur feu doux la pulpe passion, pulpe mangue, l'eau et la maïzena. Lorsque le mélange commence à tiédir aux alentours des 40°C, verser le mélange sucre/pectine dans la casserole et bien mélanger au fouet jusqu'à ébullition. Le mélange va alors s'épaissir. Après une bonne minute d'ébullition, retirer du feu et débarrasser dans un cul de poule en filmant la préparation à contact.

Laisser refroidir aux alentours des 50 degrés avant d'incorporer petit à petit le beurre coupé en morceaux. Bien mélanger et lisser. Mettre en poche à douille puis au frigo, puis pocher quelques points de crèmeux sur le cookie une fois la préparation complètement froide.

- Recette du crumble cacao à la fleur de sel:

. Farine T55	85g
. Cassonade	100g
. Beurre doux	100g
. Amande poudre	100g
. Fleur de sel	5g
. Cacao 100%	15g

Matériel :

- Grand cul de poule inox
- Spatule
- Corne de pâtisserie
- Film étirable
- Planche à découper
- Couteau et cuillères
- Balance
- Plaque de four + papier cuisson + four

Laisser tempérer le beurre à température ambiante afin d'avoir un beurre mou pour une texture pommade. Dans un grand cul de poule, mélanger la farine, la cassonade, le beurre en morceaux, la poudre d'amande, la fleur de sel et le cacao poudre.

Malaxer le tout à la main avec des gants.

Lorsque la pâte est homogène, l'étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Cuire à 180°C durant 15/20 minutes selon l'épaisseur choisie.

Une fois cuit et refroidit, briser la plaque de crumble à la main ou au couteau afin d'obtenir des morceaux irréguliers. Disposer de façon irrégulière sur le condiment passion et le cookie.