

Eric Emery

Recette Panachoco

Pour 10 personnes

Insert framboise

- 165 gr de purée de framboise
- 90 gr de poivrons rouge
- 6gr de sucre glace
- 1gr de vinaigre balsamique

Insert panacota

- 110 gr de crème
- 17 gr de sucre
- une demie gousse de vanille

Biscuit noisette

- 65 gr d'oeuf
- 35 gr de jaune d'oeuf
- 130 gr de sucre
- 75 gr de noisette moulue finement
- 7 gr de poudre à crème vanille

Masse feuillantine

- 85 gr de praliné
- 25 gr de chocolat noir fondu
- 50 gr de pailleté de feuillantine
- 5 gr de beurre pommade

2 jours avant

Mettre au four 3 poivrons rouge entier pendant une heure. A la sortie, les emballer dans un plastique pendant la nuit.

1 jours avant

Epépiner et enlever la peau des poivrons afin d'obtenir un poids net de 90 gr.

Préparer l'insert framboise

Faire chauffer légèrement le tout afin d'y incorporer la Gélatine (1,5 feuilles) préalablement dissoute.

Incorporer et dresser dans le cercle filmer afin d'éviter les fuites.

Mettre au frigo ou congélateur pour le lendemain.

Préparer l'insert Panacota

Faire chauffer le tout afin de pouvoir intégrer 1 feuille de gélatine préalablement dissoute.

Ajouter 110 gr de crème fraîche battue et dresser dans un cercle filmé afin d'éviter les fuites.

Mettre au frigo ou congélateur pour le lendemain.

Préparer le biscuit noisette avec 65 gr d'oeuf, 35 gr de jaune d'œuf, 130 gr de sucre.

Battre en mousse les œufs et le sucre.

Mettre dans un cercle et au four peu chaud environ 17 minutes. Une fois refroidi appliquer sur le biscuit une masse de feuillantine. Mélanger 85 gr de praliné, 25 gr de chocolat noir fondu, 50 gr de pailleté de feuillantine et 5 gr de beurre pommade. Etaler le tout sur le biscuit aux noisettes et garder au frigo pour le lendemain.

Jour J

poser le biscuit noisette avec son feuillantine vers le bas dans un cercle.

Préparer la mousse au chocolat citronné

Cuire 90 gr de sucre, 25 gr d'eau à 121 degré.

Blanchir 75 gr de jaune d'oeuf, 65 gr d'œuf.

Chauffer légèrement 22 gr de jus de citron, 4 gr de zeste de citron afin d'intégrer 4 gr de gélatine préalablement dissoute.

Incorporer le sucre cuit dans les oeufs et battre pour faire bien monter.

Incorporer le citron dans le chocolat fondu à 50 degré. Incorporer une partie des oeufs dans le chocolat.

Incorporer tout le chocolat.

Incorporer la crème fraîche battue.

Montage du Panachoco

Verser sur le biscuit la moitié de la mousse chocolat.

Poser délicatement votre insert panacota.

Poser délicatement votre insert framboise poivron rouge.

Verser le reste de la mousse de chocolat et lisser.

Mettre tout ceci au froid afin de permettre la solidification de la gélatine.

Une fois bien froid, finir avec un glaçage ou de la manière que vous désirez.



Boulangerie pâtisserie confiserie Eric Emery, Genève
Ch. Dr-Adolphe-pasteur 2 1209 Genève
022/733.42.65