



PRODUCTEUR
• EXPORTATEUR •
AFFINEUR

TAHITI VANILLE

| by Alain ABEL



PALET AU CHOCOLAT & VANILLE "Grand Cru Raiatea"

Recette pour 50 palets environ

INGRÉDIENTS GANACHE		INGRÉDIENTS BISCUIT	
. Chocolat lait	750 g	. Pâte d'amandes (Lubeka)	200 g
. Crème	750 g	. Sucre semoule 1	70 g
. Glucose	150 g	. Jaunes d'œufs	100 g
. GOUSSES DE VANILLE "Grand Cru Raiatea"	4	. Œufs	75 g
INGRÉDIENTS SORBET CHOCOLAT-VANILLE		. Blancs d'œufs	125 g
. Eau	1 l	. Sucre semoule 2	40 g
. Sucre semoule	350 g	. Farine	50 g
. Couverture 70%	120 g	. Cacao poudre	25 g
. Cacao poudre	60 g	. Cacao pur pâte	50 g
. Couverture 60%	100 g	. Beurre	50 g
. GOUSSES DE VANILLE "Grand Cru Raiatea"	2	. Extrait Gourmand de Vanille de Tahiti	5 g

• **Pour la réalisation du biscuit**, mélanger dans un robot coupe, la pâte d'amande avec le sucre 1, les jaunes, les œufs. En même temps monter les blancs avec le sucre 2. Fondre le cacao pur pâte, le beurre avec l'extrait Gourmand de Vanille de Tahiti, puis ajouter dans le robot coupe. Quand le mélange est homogène, y incorporer les blancs montés. Finir le biscuit en y incorporant la farine et le cacao en poudre tamisé. Étaler sur silpat, cuire à 200°C pendant environ 4/5 mn. Cette recette de biscuit est équilibrée pour un cadre 40/60.

• **Pour la réalisation de la ganache**, infuser les gousses de vanille fendues, grattées dans la crème pendant 25 mn. Chinoiser, bouillir avec le glucose, verser sur la couverture lait. Mixer la ganache pour obtenir une ganache très lisse et brillante, puis étaler sur le biscuit. Quand la ganache est prise, couper à la dimension voulue (celle de la photo : 11 cm par 2 cm).

• **Pour la réalisation du sorbet**, bouillir l'eau et le sucre, y ajouter les couvertures, le cacao en poudre et les gousses de vanille fendues, grattées. Cuire à feux doux 10 mn, tout en remuant. Chinoiser et turbiner. Cette recette a été adaptée pour "Paco jet".

DÉCOR :

- Tremper une amande dans un caramel blond, puis la poser sur la ganache.
- Poser quelques grains de vanille sur la quenelle de sorbet "comme du caviar".
- Réaliser le triangle en chocolat avec une couverture à 70%.

CHOCOLATE & "Grand Cru Raiatea" VANILLA PALET

Recipe for 50 palets

GANACHE INGREDIENTS		BISCUIT INGREDIENTS	
. Milk chocolate	750 g	. Almond paste (Lubeka)	200 g
. Cream	750 g	. Sugar (1)	70 g
. Glucose	150 g	. Egg yolks	100 g
. "Grand Cru Raiatea" VANILLA PODS	4	. Eggs	75 g
CHOCOLATE-VANILLA SORBET INGREDIENTS		. Egg whites	125 g
. Water	1 l	. Sugar (2)	40 g
. Sugar	350 g	. Flour	50 g
. Couverture 70%	120 g	. Cocoa powder	25 g
. Cocoa powder	60 g	. Cocoa paste	50 g
. Couverture 60%	100 g	. Butter	50 g
. "Grand Cru Raiatea" VANILLA PODS	2	. Gourmand de Vanille de Tahiti	5 g
		. Extract	5 g

• **For the biscuit**, mix in a Robot Coupe, the almond paste with the sugar (1), the egg yolks and eggs. At the same time, whip the egg whites with the sugar (2). Melt the cocoa paste, butter and Gourmand de Vanille de Tahiti extract, then add to the Robot Coupe. When the mixture is smooth, incorporate the whipped egg whites. Finish the biscuit by adding the already sifted flour and cocoa powder. Spread on a Silpat and bake at 200°C (392°F) for about 4/5 mins. This recipe is for a 40X60 mould.

• **For the ganache**, let the vanilla pods, cut open and grated, infuse in the cream for 25 mins. Strain and bring to a boil with the glucose. Pour the hot mixture over the milk chocolate. Mix the ganache in order to obtain a smooth and shiny texture and then spread over the biscuit. When the ganache has set, cut to the desired size (size in photo is of 11cm x 2cm).

• **For the sorbet**, boil the water and sugar and add the couverture, the cocoa powder and the vanilla pods, cut open and grated. Cook over low heat for 10 mins, stirring. Strain and churn. This sorbet recipe is done to be used with a Paco Jet.

DECORATION

- Dip a whole almond in a blond caramel and place on the ganache.
- Place a few grains of vanilla over the sorbet, like "caviar".
- Make a chocolate triangle decor using couverture 70%.

WWW
tahiti-vanille.com

info@
tahiti-vanille.com

RENDEZ-VOUS

"FOODEX Tokyo 2009" - 3 au 6 mars - Hall FRANCE 5C 02



Recettes proposées par
Hugues POUGET
Champion de France des Desserts 2003
pour SATO & TAO Conseil