



# Le chocolat et l'agrumes parfumé au Yuzu



Jérôme Bellegueille

## ❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

### **Biscuit pain de gène**

100gr de poudre d'amande  
90gr de sucre semoule  
1 œuf  
2 jaunes d'œufs  
2 blancs d'œufs  
50gr de farine  
25gr de fécule  
2gr de levure  
10gr de grand marnier

### **Feuillantine**

140 de praliné amandes/noisettes 50% Valrhona 75gr de chocolat noir caraïbe 66% Valrhona  
75gr de feuillantine

### **Mousse chocogrume**

37gr de jus d'orange  
30gr de yuzu  
42 de sucre  
1 zeste d'orange  
110gr de chocolat noir caraïbe 66% Valrhona  
180gr de chocolat jivara lactée 40% Valrhona  
215 de crème 35% MG Elle&Vire  
215gr de crème montée  
1 feuilles de gélatine

### **Glaçage chocolat**

100gr d'eau  
200gr de sucre  
190gr de crème  
28gr de trimoline  
90gr de glucose  
72gr de cacao poudre Valrhona  
45gr de chocolat caraïbe 66% Valrhona

9 feuilles de gélatine  
10gr d'huile d'olive

#### **Orange confite**

200gr d'eau  
100gr de sucre  
1 orange

#### **Sorbet yuzu coriande**

75gr de jus de yuzu Vergers Boiron  
240 de lait  
12gr de glucose  
39gr de trimoline  
75gr de sucre  
1 botte de coriande  
50 gr de chocolat blanc Valrhona opalys 33%

#### **Sirop**

200gr de jus d'orange  
25gr de grand marnier  
150gr de sucre

#### **Chantilly mascarpone vanille**

125gr de crème 35% MG Elle& Vire  
125gr de mascarpone  
25gr de sucre  
1 gousse de vanille madagascar

#### **Décor**

100gr de noisette terrifiée concasser  
4 oranges à segment  
1 ghoa cress (kopper cress)  
600gr décors Chocolat caraïbe 66% Valrhona 1 paquet de feuille d'or  
20gr de fleur de sel à l'orange

### **❖ Progression recette par recette**

#### **Biscuit**

Blanchir le sucre semoule la poudre d'amande l'œuf et les jaunes le rendre mousseux ajoutez le grand Marnier, Ajoutez le mélange farine féculé et la levure puis pour finir incorporer les blancs montés. Cuire dans un cadre de 25cm pendant 12 minutes a 180 degrés. A froid détailler des rectangles de 9cm par 3cm

### **Feuillantine**

Faire fondre le chocolat ajoutez le praliné et finir en ajoutant la feuillantine en mélangeant délicatement. Etalez entre 2 feuilles de sulfu puis réserver au frais. Puis détaillez de rectangle de 3cm sur 9cm.

### **Mousse chocogrume**

Faire un sirop avec le jus d'orange le jus de yuzu le sucre y ajoutez la feuille de gélatine préalablement ramoli dans de l'eau froide. Faire une ganache avec la crème le chocolat caraïbe et le chocolat jivara. Ajoutez le zeste d'orange puis mélangez avec le sirop. A 30 degrés incorporez la crème montée délicatement. Moulez la mousse en tube filmé 9cm puis la bloqué en cellule.

### **Glaçage chocolat**

Faire un sirop avec l'eau et le sucre ajoutez le cacao poudre, faite bouillir la crème la trimoline le glucose versez sur le chocolat mélangez les 2 masses et finir par la gélatine ramoli et l'huile d'olive.

### **Orange confite**

Pelez les oranges faire une fine julienne et la confire dans le sirop réalisé avec l'eau et le sucre.

### **Sorbet yuzu coriande**

Faire bouillir tous les ingrédients et infuser 10 minutes la coriande Passer et mettre dans un bol a paco. Pacosser et étaler le sorbet 1,5cm d'épaisseur passez en cellule puis détaillez des rectangles de 1cm sur 9cm.

### **Sirop**

Faire bouillir l'eau le sucre puis ajoutez le grand Marnier.

### **Décors chocolat**

Tempérez le chocolat caraïbe réalisé des cylindres de 9cm de long et 7 cm de Diamètre. Laissez le chocolat cristallisé puis en chauffant les emportes pièces trouez les cylindres avec des trous de différentes tailles alternés.

### **Segment d'orange**

Réalisez des segments d'orange avec les oranges pelée.

### **Chantilly mascarpone**

Montez la crème avec le mascarpone le sucre et la gousse de vanille puis réservez au frais en poche.

## **❖ Dressage détaillé du dessert**

Déposez les cylindres de chocolat au centre de l'assiette collé avec un trait de chantilly, décorez le dessus du cylindre avec 5 points de chantilly sur chaque point posez 1 segment

d'orange 1 zeste confit et 1 feuille de ghoa cress, parsemez de feuille d'or se cylindre.  
Prendre le biscuit y déposer la feuillentine un tube de mousse sur un coté au préalablement glacer avec le glaçage chocolat. Parsemez des noisettes torréfiées sur le glaçage. Dressez de la chantilly en petite boule à côté de la barre chocolaté poser des segments d'orange.  
Déposez sur la Chantilly le sorbet mettre 5 oranges confites parsemé de la feuille d'or et de ghoa cress sur le dessert et le glisser a l'intérieur du décor chocolat.

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 31,40 €**