INTITULÉ

La mousse aux trois chocolats : Le noir à la vanille des Iles Tongas, le lait fruits de la passion, le blanc citron vert-ananas, coulis exotique et tuile croquante.

FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts : 6

tuile croquante.				
DENREE	Unité	Quantité	TECHNIQUE	Durée
Base crème anglaise			Mise en place du poste de travail et	
Lait	L	0.167	répartition des denrées.	
Jaune d'œuf	Р	0.033		
Sucre	KG	0.033	Réaliser une réduction de jus de fruits de la	
			passion:	
Base chantilly			Extraire le jus de 6 fruits de la passion.	
Crème	L	0.400	Passer au chinois.	
Sucre	KG	0.040	Cuire le jus jusqu'à épaississement.	
Mousse chocolat noir			Préparer les trois culs de poule avec le	
Chocolat noir 66%	KG	0.027	beurre taillé en petits morceaux et le	
Beurre	KG	0.020	chocolat concassé grossièrement.	
Vanille des Iles Tonga	G	2		
Cacao	KG	0.013	Réaliser une crème anglaise :	
			Porter à ébullition le lait.	
Mousse chocolat lait			Blanchir fortement les jaunes avec le sucre.	
Chocolat lait 40%	KG	0.027	Verser en deux fois le lait sur le mélange.	
Beurre	KG	0.013	Cuire la crème à feu moyen jusqu'à 84°.	
Fruit de la passion	Р	4		
			Réaliser une chantilly :	
Mousse chocolat blanc			Foisonner la crème et le sucre.	
Chocolat blanc 35%	KG	0.027		
Beurre	KG	0.013	Réaliser la mousse chocolat noir :	
Citron vert	Р	2/3	Ajouter au beurre + chocolat, l'intégralité	
			des gousses de <i>vanille des lles Tonga</i>	
Tartare d'ananas			grattées.	
Ananas victoria	Р	1/4	Verser 67g de crème anglaise chaude.	
Vanille des Iles Tonga	G	1/3	Ajouter le cacao en poudre.	
Citron vert	Р	1/3		
		•	Une fois le mélange à 35° incorporer 133g	
Tuile			de chantilly.	
Beurre	KG	0.050	'	
Sucre poudre	KG	0.050	Mettre à sécher les gousses de vanille	
Blanc d'œuf	KG	0.050	environ 1h30 à 140°	
Maïzena	KG	0.050		
Ananas victoria	P	1/5	Réaliser la mousse au chocolat au lait :	
Amandes	KG	0.100	Verser sur le beurre + chocolat, 67g de	
Vanille des Iles Tonga séchée	G	1	crème anglaise chaude.	
l ae des nes ronga sechee		_	Ajouter la réduction de jus de fruits de la	
Coulis			passion (en garder deux cuillères à soupe	
Ananas Victoria	Р	3/4	pour le coulis).	
Vanille des Iles Tonga séchée	G	1		
Citron vert	P	1/3	Une fois le mélange à 35° incorporer 133g	
Fruit de la passion	P	2	de chantilly.	
Pectine	G	2.4	de chanciny.	
Sucre	G	14.4	Réaliser la mousse au chocolat blanc :	
Jucie	'	14.4	Verser sur le mélange beurre + chocolat,	
			67g de crème anglaise chaude.	
			Incorporer le zest du 1/3 d'un citron vert.	
			incorporer le zest du 1/3 d dil dition vert.	

Une fois le mélange à 35° incorporer 133g de chantilly

Réaliser le tartare d'ananas :

Tailler une fine brunoise d'ananas, Ajouter les graines d'1/4 de gousse de vanille et un zest de citron vert.

Monter les verrines :

Dans le fond de la verrine déposer une cuillère de tartare d'ananas,

Ajouter successivement une couche de mousse au chocolat blanc citron vert, une couche de mousse au chocolat au lait fruits de la passion puis en haut de la verrine une couche de mousse au chocolat noir vanille des lles Tonga.

Réaliser les tuiles :

Concasser grossièrement des amandes, Réaliser une brunoise d'ananas Mixer les gousses de *vanille des Iles Tonga* séchées jusqu'à l'obtention d'une poudre très fine.

Crémer le beurre pommade et le sucre. Ajouter les blancs tempérés. Incorporer la maïzena et la moitié de la poudre de vanille.

Coucher les tuiles, les saupoudrer de garniture puis les cuire 10min à 180°.

Réaliser le coulis :

Centrifuger l'ananas.

Pour 200g de jus d'ananas :

Chauffer 100g à 50° incorporer 2.4g de pectine mélangée à 14.4g de sucre Porter le tout à 85°

Incorporer la réduction de jus de fruits de la passion, un trait de jus de citron vert et la poudre de *vanille des Iles Tonga*.

Refroidir le tout 15min.