



YANN BRY S

Meilleur Ouvrier de France



- PÉTALE DE CHOCOLAT -

*Recette pour 4 entremets*

# PÉTALE DE CHOCOLAT

Recette pour 4 entremets



YANN BRYS

## CROUSTILLANT SABLÉ ET NOISETTES

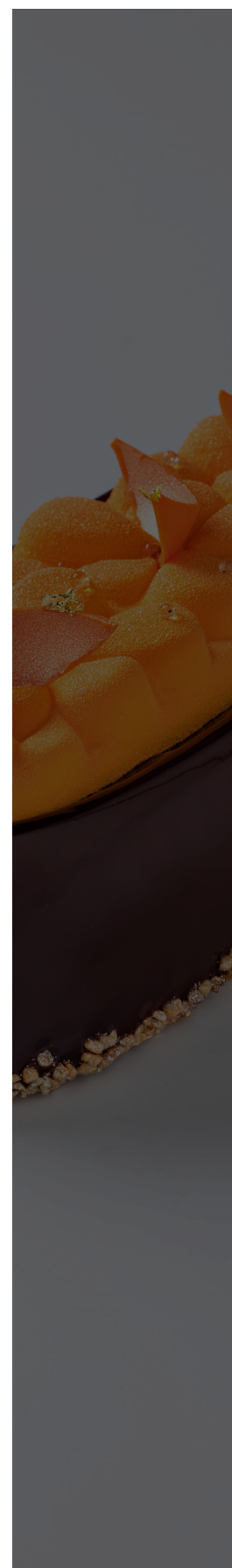
Pâte de Noisettes	130 g
Beurre de Cacao	5 g
Couverture Lait 40%	95 gr
Noisettes cristallisées concassées	70 g
Corn Flakes cristallisés concassés	30 g
Sablé Shortbread concassé	75 g
Fleur de Sel	1 g

*Fondre la couverture lactée et le beurre de cacao 45°C  
Verser sur la pâte de noisette tempérée  
Ajouter les mélange croquants et la fleur de sel  
Étaler sur le moule à 110 g par pièce  
(noisettes cristal : 350 g de noisettes / 250 g sirop 30°B)  
(corn flakes cristal : 50 g de corn flakes / 25 g de sirop 30°B) Griller à 165°C*

## BISCUIT MOELLEUX AUX NOISETTES

Beurre noisette	148 g
Noisettes grillées	117 g
Poudre d'amandes	88 g
Sucre Glace	147 g
Fécule de pommes de terre	24 g
Jaunes d'œufs	24 g
Miel	24 g
Blancs d'œufs	100 g
Blancs d'œufs	112 g
Sucre Semoule	80 g

*Mixer légèrement les noisettes avec le sucre glace  
Ajouter la poudre d'amande et la fécule  
Incorporer au batteur à la feuille les jaunes, le miel et le 1er poids de blancs d'œufs  
Monter le 2ème poids de blancs avec le sucre au départ  
Mélanger à la 1ère masse  
Incorporer un peu de mélange dans le beurre noisette  
Mélanger au restant de la masse  
Étaler sur silpat à 800 g par 1/2 cadre, Cuisson 165°C 20/25 min*



# PÉTALE DE CHOCOLAT

Recette pour 4 entremets



YANN BRYS

## COMPOTÉE MANGUE ET YUZU AU COINTREAU

Pulpe Mangue	340 g
Jus de Yuzu	60 g
Gousse de vanille	1/2
Sucre semoule	84 g
Pectine NH 325	8 g
Baies de Sancho	0,25 g
Cointreau	20 g

*Chauffer la pulpe de mangue avec le jus de yuzu  
Ajouter les baies de sancho, mixer et infuser 5 min  
Filtrer, ajouter la vanille grattée et chauffer  
Ajouter le sucre mélangé à la pectine et porter à ébullition  
Ajouter le cointreau et refroidir à 4°C  
Mixer et étaler à 450 g sur la 1/2 feuille de biscuit*

## CRÉMEUX VANILLE NOISETTES

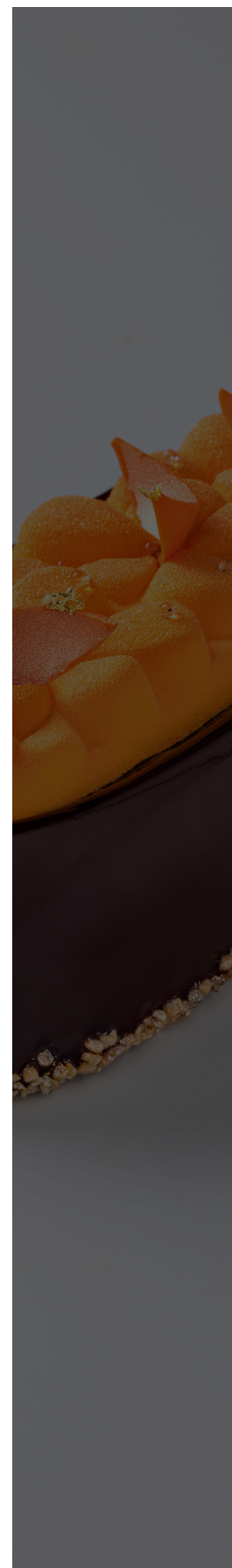
Gousse de Vanille Bourbon Pièces	1
Crème liquide	775 g
Jaunes d'œufs	150 g
Sucre semoule	105 g
Pâte de Noisettes	80 g
Masse Gélatine	35 g
Pâte de Noisettes	184 g

*Infuser la vanille grattée dans la crème et le 1er poids  
de pâte de noisettes  
Ajouter les jaunes blanchis et cuire à 83°C  
Verser sur la masse gélatine  
Incorporer la 2ème pâte de noisettes  
Mixer, refroidir à 20°C et couler à 1kg par 1/2 Cadre sur le biscuit recouvert  
de marmelade  
Couper des inserts de 18,5 cm par 5 cm*

## MOUSSE CHOCOLAT TANZANIE

Lait Entier	225 g
Jaunes d'œufs	75 g
Sucre semoule	45 g
Couverture Tanzanie 75%	255 g
Cacao pâte	12 g
Crème liquide	345 g

*Chauffer le lait, ajouter les jaunes blanchis et cuire à 85°C  
Verser sur la couverture et mixer  
Refroidir à 30°C et ajouter la crème fleurette montée*



# PÉTALE DE CHOCOLAT

Recette pour 4 entremets



YANN BRYS

## CRÈME VANILLE ET COINTREAU

Crème liquide	75 g
Cointreau	10 g
Gousses de vanille	1/2
Jaunes d'œufs	20 g
Sucre semoule	20 g
Masse gélatine	22 g
Crème liquide	300 g

*Chauffer la crème avec la gousse de vanille et le zeste*

*Verser sur les jaunes blanchis et cuire à 83°C*

*Ajouter la gélatine et le cointreau*

*Refroidir à 25°C et ajouter la crème fouettée*

*Garnir à 65 g par pièce et marbrer avec 15 g de compotée*

## PISTOLAGE ORANGE

Couverture Satin	125 g
Beurre cacao	75 g
Beurre cacao jaune œuf	8 g
Beurre de cacao jaune citron	6 g
Beurre cacao orange	18 g
Beurre cacao blanc	8 g

## CHOCOLAT ORANGE

Couverture Satin	400 g
Beurre de Cacao Orange	20 g

Mouler des sphères de 5 cm et couper en 4

## SAUCE PISTOLET OR

Cointreau	100 g
Poudre argent	2 g
Poudre argent scintillante	4 g
Poudre Or	3 g
Poudre Or scintillante	1 g

