



Praliné crémeux

Recette de Joachim Habiger, Süss Deko Fellbach
Finaliste du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels au bénéfice d'une formation»

Ingrédients:

Praliné fruité

- 40 g praliné
- 25 g crème fouettée
- 0,5 g gélatine

Préparation:

Mettre la gélatine à tremper et, une fois délayée, l'incorporer dans la crème fouettée. Mélanger ensuite le tout dans le praliné et remplir les choco-tartelettes de cette masse.

Noix caramélisées

- 60 g noix hachées
- 25 g sucre cuit

Préparation:

Griller les noix en remuant sans cesse et les laisser ensuite refroidir sur une plaque à gâteaux.

Mousse au lait entier

- 30 g jaune d'œuf
- 30 g sucre
- 120 g couverture au lait entier
- 200 g crème

Préparation:

Battre le jaune d'œuf et le sucre à chaud et à froid. Faire fondre la couverture et l'incorporer dans la masse de jaune d'œuf. Incorporer ensuite la crème fouettée à 40 °C, la disposer dans des tapis en silicone et mettre immédiatement à congeler.

Glaçage au lait entier

- 90 g crème
- 240 g glaçage clair
- 140 g couverture au lait entier





Préparation:

Chauffer la crème, la verser sur la couverture hachée et faire une émulsion. Ensuite, ajouter la couverture claire et enrober la mousse glacée au lait entier.

Couverture claire

200 g sucre
100 g glucose
2 g acide citrique
200 g eau
5 g pectine

Préparation:

Mélanger la pectine avec un peu de sucre et faire cuire pendant env. 2 minutes avec les autres ingrédients.

Présentation:

Remplir les tartelettes de praliné, saupoudrer de croquant de noix, disposer dessus la mousse au lait entier, avec la décoration en chocolat et les noix caramélisées, et préparer un peu de feuille d'or.

