



LE BISCUIT SOUFFLÉ PIERRE GAGNAIRE DEPUIS 1981

Une recette by Alexandre Brusquet

Ingrédients et étapes :

Pour le biscuit soufflé au araguani

- 50g de jaunes d'œufs
- 20g d'eau
- 5g de sucre
- 6g d'armagnac
- 35g de chocolat Araguani 72%
- 85g de blancs d'œufs
- 16g de sucre
- Réaliser un sabayon au bain-marie.
- Y ajouter le chocolat fondu à 55°C puis les blancs en deux fois.
- Mouler en assiette creuse.
- Cuire 5 minutes à 200°C au four ventilé.

Pour la ganache onctueuse

- 200g de crème
- 200g de lait
- 400g de chocolat Araguani 72%
- Bouillir le lait et la crème et émulsionner au chocolat.
- Mixer débarrasser.

Pour l'eau de coco

- 500g d'eau
- 15g de zeste de citron
- 100g de sucre
- 50g de cacao en poudre
- 12g de gélatine
- Chinoiser puis ajouter le cacao mélangé avec le sucre.
- Bouillir, ajouter la gélatine.
- Débarrasser, refroidir mixer et stocker.

Pour la glace chocolat cœur de Guanaja :

- 2 kg de lait frais entier
- 90 g de poudre de lait à 0% MG
- 150 g de sucre semoule
- 180 g de sucre inverti (Trimoline)
- 10 g de stabilisateur
- 515 g de chocolat P125
- 200 gr de jaunes

- Prélevez une partie du sucre et mélangez-le avec le stabilisateur.
- Chauffez le lait et ajoutez la poudre de lait.
- A 30°C, ajoutez les sucres. A 45°C, ajoutez le mélange sucre/stabilisateur.
- A 50°C, versez sur le Cœur de Guanaja et mixez l'ensemble afin d'obtenir une parfaite émulsion.
- Pasteurisez l'ensemble à 85°C et refroidissez rapidement à 4°C.
- Laissez maturer au moins 12 heures à 4°C.
- Mixez et turbinez. Moulez et stockez à -18°C.

Pour la gelée muscat

- 250 g de sirop à 16°
- 10 g de gélatine
- 500 g de muscat de rivesaltes

- Chauffer le sirop à 16°, et fondre la gélatine.
- Ajouter le muscat.

Pamplemousse confit

- 500g de peau de pamplemousse
- 500g de sucre semoule

- Couper les peaux en brunoise et blanchir 3 fois.
- Ajouter le pois des pamplemousses en sucre semoule, bien mélanger puis couvrir d'un papier cuisson.
- Confire.

Garniture :

- QS de noisettes et amandes

Biscuit soufflé individuel :

- 90 gr de crème
- 75 gr beurre
- 310 gr de chocolat guanaja
- 100 gr de jaune
- 90 gr de sucre
- 210 gr de blanc
- Bouillir le lait et la crème et émulsionner au chocolat, ajouter le beurre Mixer.
- En parallèle réaliser une meringue et mélanger les deux préparations.
- Cuire a 160/5minutes

Garniture :

- Disque de chocolat blanc, fleur de sel, capre au sel, fruit de la passion et tombée de pamplemousse.

Bonne dégustation !

