

GÂTEAU « MONTÉLIMART »

Créateur Jean-Philippe Darcis - Décembre 2003

Recette pour un cadre 60 x 40 x 4 cm

Mousse chocolat lacté Java

Ingrédients :

300 g de sucre, 100 g d'eau, 300 g de jaunes d'œufs, 1.250 g de crème fraîche, 600 g de chocolat au lait pure origine Java, 10 g de gélatine

Réalisation :

- Réaliser une pâte à bombe avec le sucre, l'eau et les jaunes d'œufs -121°.
- Ajouter la gélatine trempée, égouttée et fondue.
- Refroidir à une température d'environ 35°.
- Incorporer 250 g de crème fraîche mi-battue, puis la couverture à une température de 40°.
- Terminer en incorporant le reste de la crème mi-battue.
- Dresser directement.

Bavarois allégé au nougat

Ingrédients :

200 g de meringue italienne, 500 g de lait, 4 jaunes d'œufs, 30 g de sucre, 500 g de crème de nougat, 1.000 g de crème fraîche, 22 g de gélatine

Réalisation :

- Réaliser une anglaise avec le lait, les jaunes d'œufs et le sucre - 85°.
- Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées et égouttées.
- Refroidir à une température de 30°.
- Incorporer la crème de nougat
- Terminer en incorporant la crème fraîche mi-battue et la meringue italienne.
- Dresser immédiatement.

Biscuit madeleine

2 plaques de 40 x 60 cm

Ingrédients :

500 g d'œufs entiers, 260 g de trimoline, 480 g de farine, 240 g de sucre glacé, 7 g de sel, 20 g de levure chimique, 155 g de lait entier, 400 g de beurre fondu

Réalisation :

- Mélanger à la « feuille » les œufs et la trimoline.
- Incorporer les autres ingrédients en terminant par le beurre fondu à 400 – 45°.
- Laisser reposer 24 heures.
- Etaler environ 900 g sur chaque plaque 40 x 60.
- Cuire au four 6 à 8 minutes, à 220°.

GÂTEAU “MONTÉLIMART”

Ontwerper Jean-Philippe Darcis - december 2003

Recept voor een plaat van 60 x 40 x 4 cm

Mousse van melkchocolade Java

Ingrediënten :

300 gram suiker, 100 gram water, 300 gram eierdooiers, 1.250 gram room, 600 gram van melkchocolade “Pur Java”, 10 gram gelatine

Bereiding :

- Een deeg met suiker, water en eigeel -121° maken.
- De geweekte, uitgelekt en gesmolten gelatine toevoegen
- Laten afkoelen tot een temperatuur van ongeveer 35°.
- 250 g half opgeklopte room inroeren, dan de chocolade-couverture bij een temperatuur van 40° toevoegen.
- Afwerken met de resterende room half opgeklopte room.
- Direkt dresseren.

Met nougat verlichte Bavarois

Ingrediënten :

200 gram Italiaanse meringue, 500 gram melk, 4 eierdooiers, 30 gram suiker, 500 gram nougatcrème, 1.000 gram room, 22 gram gelatine

Bereiding :

- Een engelse crème maken met de melk, de eierdooiers en de suiker - 85°.
- De geweekte, uitgelekte gelatine toevoegen.
- Laten afkoelen tot een temperatuur van 30°.
- De nougatcrème toevoegen.
- Afwerken met half opgeklopte room en de Italiaanse meringue.
- Onmiddellijk dresseren.

Madeleine biscuit

Voor 2 platen van 40 x 60 cm

Ingrediënten :

500 gram hele eieren, 260 gram trimoline, 480 gram bloem, 240 gram poedersuiker, 7 gram zout, 20 gram bakpoeder, 155 gram volle melk, 400 gram gesmolten boter

Bereiding :

- De eieren en trimoline vermengen.
- De resterende ingrediënten, eindigend met de gesmolten boter 400-45°, toevoegen.
- 24 uur laten rusten.
- Ongeveer 900 gram op elke plaat (40x60 cm) verdelen en spreiden.
- 6-8 minuten op 220° bakken.





Entremet :

- Le montage se réalise à l'envers sur une feuille plastique à reliefs du type « carrés de chocolats ».
- 1 - Etaler le bavarois allégé au nougat.
- 2 - Etaler une plaque de biscuit madeleine.
- 3 - Etaler la mousse au chocolat lacté.
- 4 - Couvrir avec le second biscuit madeleine.
- Placer au « grand froid » durant 24 heures.
- Sortir du congélateur, retourner la plaque et enlever la feuille plastique à reliefs.
- Pulvériser avec un mélange de chocolat et de beurre de cacao 50/50.
- Découper en « parts » et décorer selon votre goût.

Dessert :

- De montage wordt ondersteboven op plasticvel met een reliëf van type "vierkante chocolade" gedaan.
- 1 - Spreid de Nougatbavarois.
- 2 - Spreid een laag met Madeleine biscuit.
- 3 - Spreid de melkchocolademousse.
- 4 - Dek af met tweede laag Madeleine biscuit.
- 24 uur bij negatieve temperatuur laten rusten
- Uit de vriezer nemen, de plaat omdraaien en de reliëf-folie verwijderen.
- Verstuiven met een mengsel van chocolade en cacao-boter 50:50.
- In delen snijden en versieren zoals gewenst.

