

LE CERCLE **NOIR**



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat.

LE CERCLE NOIR

POUR 6 À 8 PERSONNES • PRÉPARATION: 2 H • CUISSON: 15 À 30 MIN • CONGÉLATION : 3-4 H

POUR LA NOUGATINE AU GRUÉ DE CACAO

- 100 g de grué de cacao
- 50 g de beurre
- 75 g de sucre en poudre
- 25 g de sirop de glucose (ou de miel)
- 2 g de pectine jaune (ou 5 g de Maïzena)
- 20 g d'eau
- 7 ou 8 grains de poivre de Timut broyés fin

POUR LE BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT CARAÏBE 66 %

- 100 g de chocolat noir Caraïbe 66 %
- 70 g de crème liquide à 35 % de MG
- 125 g de blancs d'œufs (4 blancs)
- 50 g de jaunes d'œufs (2 jaunes)
- 50 g de sucre en poudre
- 10 g de Poudre de cacao Valrhona
- Un peu de beurre pour le moule

POUR LA GANACHE MOUSSEUSE

- 200 g de chocolat noir Caraïbe 66 %
- 350 g (150 g bien froide + 200 g) de crème liquide à 35 % de MG
- 30 g de miel d'acacia

POUR LE GLAÇAGE CHOCOLAT CARAÏBE 66 %

- Chocolat Caraïbe 150 g (température d'utilisation : 36-38 °C)
- 5 g de Poudre de cacao Valrhona
- 110 g de lait concentré non sucré
- 80 g de crème liquide à 35 % de MG
- 40 g de sucre en poudre
- 2 g de pectine jaune
- 5 g de sirop de glucose (ou de miel)
- 35 g d'eau

MATÉRIEL

- Cercle en inox (Ø 20 cm, haut. 4 cm)
- Ruban PVC de 4 cm de large
- Grille ou volette



Recettes extraites de *Simplement chocolat* de Frédéric Bau © - éditions Albin Michel 2020
Photo Guillaume Czerw, stylisme Julie Schwob

QUELQUES HEURES AVANT

NOUGATINE AU GRUÉ DE CACAO. Préchauffer le four à 180-190 °C (th. 6-7). Mélanger dans une casserole le sucre et la pectine jaune, puis le beurre, l'eau et le sirop de glucose, ainsi que le poivre de Timut. Faire cuire à feu doux, sans trop remuer, jusqu'à liaison. Laisser frémir quelques secondes. Ajouter le grué de cacao. Étaler finement la pâte sur une plaque recouverte de papier de cuisson et enfourner pour environ 12 à 15 min. Une fois refroidie, briser la nougatine en gros éclats. En réserver quelques-uns pour le décor.

BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT. Préchauffer le four à 180-190 °C (th. 6-7). Dans un saladier, faire fondre le chocolat jusqu'à ce qu'il atteigne 45-50 °C (méthode décrite ci-dessous), ajouter la crème liquide et les jaunes d'œufs, et enfin le cacao en poudre. Fouetter vigoureusement à la maryse pour obtenir une texture lisse et élastique. Monter les blancs en neige au bec d'oiseau* avec le sucre et incorporer en deux ou trois fois au mélange chocolat.

Recouvrir une plaque de papier de cuisson. Verser la préparation dans un cercle en inox beurré (Ø 18-20 cm) posé sur la plaque, ou directement sur le papier de cuisson (selon les indications de votre recette). Enfouner pour 12-14 min. Décercler à chaud et laisser refroidir.

Enfourner pour 9-10 min. Sortir du four et couvrir le biscuit d'éclats de nougatine au grué de cacao, puis remettre à cuire 3-4 min pour que la nougatine adhère bien au biscuit. Décercler à chaud et laisser refroidir.

***Au bec d'oiseau** : se dit d'une préparation montée (chantilly, blancs en neige...) qui forme une pointe au moment où l'on relève les fouets. Sa consistance est ferme mais souple.

MONTAGE. Chemiser le cercle du ruban PVC. Déposer sur une plaque recouverte de papier de cuisson et poser le disque de biscuit moelleux au centre (on doit avoir environ 5 mm de vide autour). Mettre au réfrigérateur le temps de faire la ganache mousseuse.

GANACHE MOUSSEUSE. Monter les 150 g de crème liquide bien froide pour obtenir une texture mousseuse. Réserver. Faire bouillir à feu doux 200 g de crème liquide dans une casserole. Verser aussitôt, en trois ou quatre fois, sur le chocolat dans un saladier et mélanger à la maryse jusqu'à obtenir un mélange élastique, lisse et brillant. Dès que la température atteint 35-40 °C, ajouter la crème liquide montée.

MONTAGE. Verser sur le biscuit la ganache mousseuse et réserver au congélateur au moins 3-4 H avant de pouvoir glacer.

AVANT LE REPAS

GLAÇAGE CHOCOLAT ET FINITION. Rassembler dans une casserole la crème, le lait concentré, l'eau, le sucre, la pectine, le cacao en poudre, le sirop de glucose (ainsi que la gélatine réhydratée le cas échéant, définition ci-dessous*), et porter à ébullition. Mettre le chocolat dans un saladier. Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat tout en mélangeant afin de créer un noyau élastique, lisse et brillant. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Réserver au réfrigérateur ou utiliser sans tarder à la température précisément indiquée.

Retirer le ruban PVC, poser le cercle sur une grille et napper aussitôt avec le glaçage chocolat. Retirer l'excédent à l'aide d'une spatule en inox et laisser prendre environ 30 secondes. Décorer avec des éclats de nougatine. Réserver au réfrigérateur.

Gélatine* : Dans nos recettes nous vous proposons d'utiliser au choix de la gélatine en poudre ou en feuilles. Si vous optez pour les feuilles, il vous faut les faire tremper dans l'eau froide pendant une dizaine de minutes, puis les égoutter soigneusement avant de les incorporer à votre préparation chaude. Si vous préférez la gélatine en poudre, réhydratez-la dans 5 fois son poids en eau et laissez gonfler 5 à 10 min. Pour ma part, je privilégie en général la gélatine en poudre : son utilisation est plus rapide et plus précise.

CONSEILS PAR FRÉDÉRIC BAU FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT

Par principe, tous les chocolats fondent seuls, grâce au beurre de cacao. Donc, c'est une grosse erreur que d'ajouter une ou deux cuillerées à soupe d'eau pour les faire fondre : ce sont au contraire des soucis en perspective !

Faire fondre les chocolats toujours doucement, car ils peuvent souffrir de trop de chaleur, voire brûler ! Privilégier le bain-marie, ou le four à micro-ondes en position décongélation ou à 500 watts maximum. Dans certaines recettes, si nous précisons la température à atteindre, c'est que cette donnée est importante pour éviter la cristallisation d'un biscuit, par exemple.