



Sevarome
BY NACTAROME

LIPS STICK

20 PIÈCES (PAVOFLEX 20 BOUCHES PX054)

Pierre-Henry Lecompte | Chef pâtissier



BISCUIT BROWNIE

450g de couverture noire 72%
300g de beurre
150g de sucre
240g de jaunes d'œufs
120g de farine

Faire fondre la couverture et le beurre à 45°.
Blanchir les jaunes et le sucre.
Mélanger ensemble les deux masses.
Ajouter ensuite la farine.
Etaler sur plaque cadrée.
Cuire à 180° en four ventilé, 12min.
Débarrasser sur grille, chablonner avec du chocolat noir et réserver.

PANA COTTA GINGEMBRE

167g de mascarpone
125g de crème liquide 35%
62.5g de lait entier
17g de sucre
4.5g de gélatine poudre 220bloom Sevarome
27g d'eau hydratation
42g de couverture blanche
QS d'huile essentielle de gingembre Sevarome

Détendre le mascarpone avec la crème liquide.
Porter le lait à ébullition avec le sucre.
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Verser sur le chocolat blanc, puis émulsionner en incorporant l'huile essentielle de gingembre.
Incorporer ensemble les deux masses.
Couler en empreinte cadre.
Réserver au froid puis bloquer au froid négatif.

COULIS DE BERGAMOTE

400g de jus de citron
200g de purée de poire
60g de sucre inverti
60g de sucre
28g de fécule de pomme de terre
7g de gélatine poudre 220bloom Sevarome
42g d'eau d'hydratation
18g de préparation en pâte bergamote Sevarome

Chauffer la purée, le jus de citron et le sucre inversi à 35°C.
Incorporer le mélange sucre et féculé préalablement mélangé ensemble.
Porter à ébullition.
Incorporer la gélatine hydratée, puis ajouter la pâte de bergamote.
Couler sur la pana cotta gingembre.

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

200g de couverture noire 72%
155g de jaune d'oeufs
100g de sucre
5.5g de gélatine poudre 220bloom Sevarome
33g d'eau d'hydratation
500g de crème liquide 35%

Réaliser une pâte à bombe avec les jaunes et le sucre cuit à 188°C.
Incorporer la gélatine préalablement réhydratée.
Puis le chocolat noir fondu à 40°C à la maryse.
Incorporer petit à petit la crème montée mousseuse.

PISTOLET JAUNE

200g de chocolat blanc
100g de beurre de cacao
QS de colorant hydrosoluble jaune Sevarome
QS de colorant liposoluble jaune Sevarome

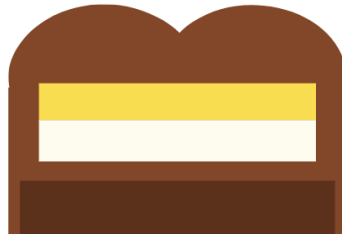
Fondre à 40°C le chocolat blanc et le beurre de cacao.
Emulsionner en ajoutant le colorant.
Réserver.

PISTOLET NOIR

200g de masse de cacao
100g de beurre de cacao
QS de colorant noir charbon Sevarome

Fondre le chocolat noir et le beurre de cacao.
Emulsionner en ajoutant le colorant.
Réserver.

MONTAGE ET FINITION



Pistolet jaune / noir

Mousse chocolat noir

Coulis bergamote

Pana cotta gingembre

Biscuit brownie

Détailler avec un emporte-pièce ovale l'insert panacotta/coulis.
Détailler à l'emporte-pièce ovale (au plus juste de l'empreinte) le biscuit brownie.
Masquer les bords de l'empreinte avec la mousse au chocolat pour éviter les bulles d'air.
Inclure l'insert et recouvrir de mousse au $\frac{3}{4}$ pour laisser la place au brownie.
Lisser à fleur d'empreinte.
Bloquer en surgélateur.
Démouler, puis pulvériser d'une fine couche de nappage neutre parfumé gingembre.
Puis terminer en pulvérisant avec le pistolet jaune et/ou noir.

TIPS

Pour information : 6 fois la recette correspond à 120 empreintes, et à un format 600X400 (cadre et plaque), seul les recette de pistolets ne sont pas à multiplier par 6 mais entre 2 et 3 fois la recette en fonction du système de pulvérisation.