

Pommes au four, glace à la crème acidulée et crème au vin rouge

Andreas Caminada



Préparation Biscuit au chocolat

Travailler en mousse le beurre avec le sucre et le cacao. Ajouter progressivement le jaune d'œuf et l'œuf entier. Ajouter ensuite lentement le chocolat noir fondu. Travailler également en mousse le blanc d'œuf avec le sucre et l'incorporer à la masse. Etaler une couche de biscuit aussi fine que possible sur une plaque et faire cuire avec air chaud à 180 °C pendant env. 15 minutes. Après cuisson, lester avec une plaque et laisser refroidir. Préparer ensuite le chocolat caramélisé.

Rezept für 4

Ingrédients Biscuit au chocolat

60 g de beurre
 30 g de sucre en poudre
 4 g de cacao en poudre
 75 g de chocolat noir
 Le blanc de 4 petits œufs (115 g de blanc d'œuf)
 42 g de sucre
 Le jaune de 2 petits œufs (35 g de jaune d'œuf)
 25 g d'œuf entier

Ingrédients Chocolat blanc caramélisé

150 g de lait
 8 g de sirop de glucose
 2 ½ feuilles de gélatine (5 g)
 255 g de Felchlin
 Edelweiss de couverture
 300 g de crème (froide)
 1 pincée de sel

Ingrédients Glace à la crème acidulée

500 g de crème acidulée
 150 g de sucre en poudre
 50 ml de crème (froide)
 Jus et zeste d'un citron



Préparation Chocolat blanc caramélisé

Caraméliser le chocolat au four à 160 °C air chaud pendant env. 15 minutes. Faire bouillir le lait avec le sirop de glucose, puis y faire fondre la gélatine ramollie et incorporer délicatement le chocolat caramélisé sans air. Pour terminer, émulsionner la crème froide.

Préparation Glace à la crème acidulée

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à dissolution du sucre. Mettre ensuite la préparation à glacer dans une sorbetière.

Préparation Crème au vin rouge

Réduire à 100 g en portant à ébullition et passer à travers un linge. Placer 400 g de séré maigre dans un linge et le presser (dans l'idéal, laisser égoutter le séré pendant 48 heures), afin d'obtenir 300 g de séré égoutté. Mélanger le séré avec la réduction et le sucre.

Préparation Mousse de yogourt

Mélanger le yogourt avec la crème fraîche et le sucre en poudre. Dissoudre et incorporer la gélatine ramollie dans les 25 g de crème. Incorporer ensuite la crème battue et mettre la mousse au frais.

Préparation Crumble au yogourt

Battre en mousse le beurre, le sucre, le dioxyde de titane, le sel et le jus de citron. Ajouter les autres ingrédients et mélanger brièvement au batteur plat (ou batteur K) afin d'obtenir une masse homogène. Former deux rouleaux et congeler. Dès qu'ils sont congelés, les râper sur une plaque et faire cuire à 100 °C pendant 5 minutes, puis sécher à 80 °C pendant 20 minutes.

Préparation Pommes au four

Eplucher et évider les pommes. Les garnir avec le massepain et la cannelle. Piquer les autres ingrédients dans les pommes. Faire cuire au four à 180 °C air chaud pendant env. 30 minutes.

Préparation Poudre de cynorrhodon

Mélanger tous les ingrédients et les passer au mixeur.

Préparation Crème à la cannelle

Faire bouillir le sucre, la crème et le sirop de glucose à 122 °C (mesurer la température avec un thermomètre à sucre ou à viande). Faire griller les noisettes et les amandes. Monter en neige le sucre en poudre, la cannelle, le sel et le blanc d'œuf. Incorporer lentement la masse de sucre chaude tout en remuant. Battre à nouveau brièvement et ajouter les noisettes grillées. Etaler sur une plaque et faire cuire avec air chaud à 180 °C pendant env. 20 minutes. Laisser refroidir. Mélanger le lait et le chocolat au lait fondu avec la masse refroidie.

Ingrédients Crème au vin rouge

500 ml de vin rouge
5 g de cannelle
5 g de sel
3 g de vanille
3 g de clou de girofle
3 g de cardamome
250 g de sucre
125 g de glucose
300 g de séré égoutté
100 g de réduction de vin rouge
25 g de sucre

Ingrédients Mousse de yogourt

100 g de yogourt
100 g de crème fraîche
40 g de sucre en poudre
2 ½ feuilles de gélatine
25 g de crème
100 g de crème battue

Ingrédients Crumble au yogourt

60 g de beurre
35 g de sucre
2 g de dioxyde de titane (facultatif)
1 g de sel
8 g de jus de citron
25 g de yogourt en poudre Texturas Yopol (facultatif)
25 g de farine de froment 550
35 g de lait écrémé en poudre
15 g de fécule de maïs
3 g de levure chimique

Ingrédients Pommes au four

2 à 3 pommes
5 morceaux de cardamome
3 bâtonnets de cannelle
50 g de massepain
2 clous de girofle
3 anis étoilés



Préparation Crème au yogourt

Laisser égoutter le yogourt tout une nuit jusqu'à ce qu'il n'en reste qu'env. 500 g. Mélanger avec la crème fraîche et le sucre en poudre. Ramollir la gélatine, la dissoudre et l'incorporer. Mixer au Thermomix ou à l'aide d'un batteur électrique à 50 °C pendant 10 minutes.

Anrichten

Etaler une couche de chocolat caramélisé d'env. 0,5 cm d'épaisseur sur le biscuit refroidi, remettre brièvement au frais. Etaler ensuite la mousse de yogourt et découper une forme au choix, par exemple une tartelette ronde par personne. A l'état congelé, vaporiser le chocolat au pistolet.

Appliquer les crèmes au vin rouge, au yogourt et à la cannelle à l'aide d'une poche à douille et dresser la glace à la crème acidulée. Garnir avec le crumble au yogourt et des morceaux de pommes au four, et saupoudrer d'un peu de poudre de cynorrhodon.

À la vidéo!

Ingrédients Poudre de cynorrhodon

50 g de cynorrhodon séché (disponible dans les magasins Reformhaus)
5 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
1 g d'acide citrique

Ingrédients Crème à la cannelle

250 g de sucre
250 g de crème
250 g de noisettes moulues
250 g d'amandes moulues
83 g de sucre en poudre
40 g de blanc d'œuf
33 g de sirop de glucose
15 g de cannelle
1 g de sel
165 ml de lait
35 g de chocolat au lait

Ingrédients Crème au yogourt

1 kg de yogourt à la grecque
150 g de crème fraîche
3 feuilles de gélatine
50 g de sucre en poudre