



GÂTEAU ORIGAMI

Origami cake

SEBASTIAN PETTERSSON

Chocolatier - Pastry chef / Gold in 2018 Culinary World Cup
SUEDE





GÂTEAU ORIGAMI

Origami cake

Pour la base brownie moelleuse :

200 g sucre brun	125 g chocolat Guanaja 70%
200 g beurre	100 g farine T55
160 oeufs	

Procédé :

Faire fondre le chocolat à 45°C. Mélanger le reste des ingrédients à l'aide d'une lame. Ajouter le chocolat fondu et cuire à 180°C pendant environ 15 minutes.

Pour la mousse Guanaja :

Pour la crème anglaise :	Pour la mousse :
500 g crème 35% MG	500 g crème anglaise
500 g lait 3% MG	300 g chocolat Guanaja 70%
200 g jaunes d'oeufs	410 g crème 35% MG
100 g sucre en poudre	

Procédé :

Commencer par la préparation de la crème anglaise. Cuire tous les ingrédients à 83°C. Mélanger puis passer au chinois. Fouetter légèrement la crème. Verser la crème anglaise tiède sur le chocolat et mélanger. Incorporer délicatement la crème montée.

Pour la mousse framboise :

110 g purée de framboise SICOLY®	120 g cream cheese
35 g jaunes d'oeufs	180 g crème 35% MG
35 g sucre en poudre	6,8 g gélatine de boeuf en poudre

Procédé :

Porter la purée de framboise SICOLY®, les jaunes d'oeufs et le sucre en poudre à 83°C. Ajouter la gélatine puis verser le mélange sur le cream cheese. Mélanger. Fouetter légèrement la crème puis l'incorporer délicatement à la préparation.

Pour le glaçage cacao :

360 g sucre en poudre	100 g glucose 30DE
240 g crème 35% MG	120 g cacao en poudre
260 g eau	16,6 g gélatine de boeuf en poudre

Procédé :

Cuire tous les ingrédients, sauf la gélatine à 83°C. Faire fondre la gélatine dans 5 fois son poids en eau puis égoutter. Mélanger et passer au chinois. Laisser refroidir et utiliser à 35°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

Verser la mousse framboise à l'intérieur d'un moule à entremets rond. Au centre, verser la mousse Guanaja et placer au centre un rond d'insert de framboise SICOLY®. Finir avec la base brownie moelleuse et presser légèrement. Placer au congélateur et glacer avec le glaçage cacao à 35%. Finir avec des décorations chocolat en forme d'origami.

For the soft brownie biscuit :

200 g brown sugar	125 g Guanaja 70% chocolate
200 g butter	100 g T55 flour
160 eggs	

Method :

Melt the chocolate to 45°C. Mix the rest of the ingredients with a paddle. Add the melted chocolate and bake off at 180°C for about 15 minutes.

For the Guanaja mousse :

For the custard cream base :	For the mousse :
500 g pastry cream 35% fat	500 g custard cream base
500 g milk 3%	300 g Guanaja chocolate 70%
200 g egg yolks	410 g pastry cream 35% fat
100 g caster sugar	

Method :

Start with preparation of custard cream, bringing all ingredients to 83°C. Mix and strain. Whip pastry cream lightly. Pour warm custard cream over chocolate and mix well together. Fold in the light whipped cream.

For the raspberry mousse :

110 g SICOLY® raspberry purée	120 g cream cheese
35 g egg yolks	180 g pastry cream 35% fat
35 g caster sugar	6,8 g beef gelatin powder

Method :

Bring SICOLY® raspberry purée, egg yolks and caster sugar to 83°C. Add gelatin and pour the mixture over cream cheese. Mix. Whip cream lightly and fold in together.

For the cocoa glazing :

360 g caster sugar	100 g glucose 30DE
240 g pastry cream 35% fat	120 g cocoa powder
260 g water	16,6 g beef gelatin powder

Method :

Bring all ingredients, except gelatin to 83°C. Melt gelatin with 5 times its weight of water and strain. Allow to cool down and glaze at 35°C.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Pipe raspberry mousse inside a mould. Pipe in the center some Guanaja chocolate mousse and place in the middle a disk of SICOLY® raspberry fruit insert. Place the soft brownie biscuit and gently press. Freeze and glaze the cake using the cocoa glazing at 35%. Finish off with origami chocolate decorations.