



FERDINAND

JOHANNES BONIN
Executive Pastry Chef - COCOLA Inc.
Baie de San Francisco - USA





FERDINAND

Recette pour 10 personnes :

Pour le brownies :

125g chocolat Equatoriale Valrhona®	2g sel
125g beurre	2g levure chimique
100g sucre en poudre	88g oeufs
55g farine	2g vanille en poudre
	57g noix de pécan

Procédé :

Battre le sucre, la farine, le sel, la levure chimique, les oeufs et la vanille au mixeur à vitesse moyenne. Ajouter le beurre tempéré et continuer de mélanger. Ajouter le chocolat puis les noix de pécan. Ne pas surmélanger. Verser 1,5 cm de mélange dans des moules ronds de Ø 5cm (environ 30g par moule). Mettre au four à 150°C.

Pour le crémeux au thé :

3g thé de Ceylan (aromatisé à la vanille)	40g sucre en poudre
500g lait	12g gélatine
50g crème fraîche	2g agar-agar
1/2 gousse de vanille	164g chocolat Manjari 64% Valrhona®
	200g crème froide

Procédé :

Laisser infuser le thé dans le lait bouilli pendant 2 minutes. Filtrer et corriger le poids du lait. Mélanger le lait infusé au thé avec les 50g de crème fraîche, l'agar-agar, la gélatine et faire bouillir. Ajouter les jaunes d'oeufs mélangés avec le sucre et mettre au four à 83°C. Verser sur le chocolat afin de réaliser une émulsion. Lisser le mélange au mixeur plongeant et ajouter la crème froide. Verser au dessus des brownies congelés dans des moules. Mettre au réfrigérateur (ne pas congeler).

Pour le coulis au cassis :

175g purée de cassis SICOLY®
25g sucre en poudre
1g romarin infusé pendant 5 minutes
34g gélatine

Procédé :

Mélanger les ingrédients et faire bouillir. Verser dans un plateau de cuisson recouvert d'une toile pâtissière Silpat®. Congeler et couper en cercles de Ø 12 cm.

Pour la meringue au cassis :

360g purée de cassis SICOLY®	5g blancs d'oeufs en poudre
180g blancs d'oeufs	90g sucre glace
180g sucre en poudre	

Procédé :

Battre les blancs d'oeufs avec la purée SICOLY®, les blancs d'oeufs en poudre, et la moitié du sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme, puis ajouter le reste du sucre petit à petit. Ajouter le sucre glace à l'aide d'un tamis. Pocher et mettre au four à 80°C.

MONTAGE ET FINITIONS:

Déposer le disque de coulis cassis gélifié dans l'assiette puis l'entremets brownie / crémeux au thé. en décor, mettre une quenelle de sorbet cassis, faire un trait de jus de cassis sur l'assiette et finir en disposant sur le dessus du streusel au cacao, des grains de cassis et des meringues.

Serves 10 :

For the brownies :

125g Valrhona® Equatoriale chocolate	2g salt
125g butter	2g baking powder
100g caster sugar	88g eggs
55g flour	2g vanilla powder
	57g pecan nuts

Method :

Mix sugar, flour, salt, baking powder, eggs and vanilla in a mixer at medium speed. Add melted butter and mix. Add chocolate at 45°C followed by nuts. Do not overmix. Pour the batter in a 1.5cm-thick layer in Ø 5cm moulds (approximately 30g per mould) Bake at 150°C.

For the tea-flavoured crémeux :

3g Ceylon tea (vanilla flavoured)	40g caster sugar
500g milk	12g gelatin
50g cream	2g agar-agar
1/2 vanilla pod	164g Valrhona® Manjari 64% chocolate
	200g cold cream

Method :

Infuse tea in boiled milk for 2 minutes. Strain and correct milk weight. Mix infused milk with 50g of cream, gelatin and agar-agar and bring to a boil. Add egg yolk mixed with sugar and bake at 183°C. Pour the hot mixture onto the chocolate to create an emulsion. Smoothen mixture using a handblender and add cold cream. Pour into moulds on top of the chilled brownies. Put to chill. do not freeze.

For the blackcurrant coulis:

175g SICOLY® blackcurrant purée
25g caster sugar
1g rosemary left to infuse for 5 minutes
34g gelatin

Method :

Mix ingredients and bring to a boil. Pour into a baking tray lined with a Silpat® baking mat. Freeze and cut into Ø 12 cm circles.

For the blackcurrant meringue :

360g SICOLY® blackcurrant purée	5g egg white powder
180g egg whites	90g icing sugar
180g caster sugar	

Method :

Beat eggs with SICOLY® blackcurrant purée, egg white powder and half the sugar until you get a firm consistency, then add the rest of the sugar a bit at a time. Sift in the icing sugar. Pipe and bake at 180°C.

DECORATION AND ASSEMBLY :

Place the jellied blackcurrant coulis in a plate and top with the brownie/tea-flavoured crémeux cake. Decorate with a scoop of blackcurrant sorbet, add a dash of blackcurrant juice and sprinkle with cacao streusel, a whole blackcurrant and meringue.