



DRACULA

François GALTIER





Cake moelleux sésame noir (pour 1 plaque 60x40cm) :

325 g Oeuf	150 g Farine
150 g Jaune d'oeuf	200 g Pâte pure de sésame noir 100%
475 g Sucre	120 g Jus de Konatsu SICOLY®
400 g Poudre d'amande	212 g Blanc d'oeuf
200 g Sésame noir grillé mixé	212 g Sucre

Procédé :

Mélanger les œufs avec les jaunes et le sucre, puis ajouter les poudres en surface sans mélanger. Pendant ce temps, monter en meringue souple les blancs avec le sucre. Lorsque la meringue est prête, verser la pâte de sésame et le konatsu dans la première préparation et bien mélanger pour obtenir une texture crémeuse, puis enfin incorporer délicatement la meringue. Verser environ 1900g par plaque 60x40cm et cuire environ 25min à 160°C au four ventilé. Couper des disques ø4cm lorsque le cake est froid.

Sauce sanglante (pour 20 gâteaux) :

300g Purée orange sanguine SICOLY®	120 g Sucre
100 g Purée cassis SICOLY®	6 g Pectine NH
50 g Purée betterave SICOLY®	150 g Jus de Konatsu SICOLY®

Procédé :

Chauffer à 40°C les premières purées, puis ajouter le mélange sucre et pectine. Porter à ébullition et ajouter le konatsu hors du feu. Laisser refroidir au frigo. Casser la texture et couler environ 20g par moule demi-sphère en silicone ø4cm avant de congeler.

Mousse sésame noir konatsu (pour 20 gâteaux) :

105 g Jus de Konatsu SICOLY®	75 g Pâte pure de sésame noir 100%
30 g Gélatine masse 1/5	75 g Sucre glace
75 g Chocolat noir 64%	500g Crème fouettée souple 35%

Déroulé :

Chauffer la purée avec la gélatine, verser sur le chocolat, la pâte de sésame et le sucre glace pour faire une ganache. Puis à 36°C incorporer délicatement la crème fouettée souple.

Coque noire sésame :

300 g Beurre de cacao
500 g Chocolat noir 64%
100 g Pâte pure de sésame noir 100%
QS Colorant noir alimentaire

Procédé :

Chauffer le beurre de cacao à 90°C et verser sur le chocolat et la pâte de sésame. Utiliser à 35°C.

Décoration :

300 g Red chocodecor
150 g Black chocodecor
QS Poudre d'or

Déroulé :

Étaler le Red CHOCODECOR à 2mm et le Black CHOCODECOR à 1mm, puis les coller ensemble avant d'étaler de nouveau à 1mm pour détailler la cape et le col. Faire le collier et le médaillon avec le Black CHOCODECOR recouvert de poudre d'or.

Soft black sesame cake (for 1 plate 60x40cm) :

325 g Egg	150 g Flour
150 g Egg yolk	200 g Black sesame pure paste 100%
475 g Sugar	120 g Konatsu juice SICOLY®
400 g Almond powder	212 g Egg white
200 g Blended roasted black sesame	212 g Sugar

Method :

Mix egg, egg yolk and sugar, then add all the powders on top without mixing. In same time, whip egg white with sugar into soft meringue. When the meringue is ready, pour sesame paste and puree on top of the first preparation and mix well to get a creamy texture, then incorporate delicately the meringue. Pour around 1900g per plate 60x40cm and bake around 25min at 160°C. Cut discs ø4cm when it's cold enough.

Bloody sauce (for 20 cakes) :

300g Bloody orange puree SICOLY®	120 g Sugar
100 g Blackcurrent puree SICOLY®	6 g NH Pectin
50 g Beetroot puree SICOLY®	150 g Konatsu juice SICOLY®

Method :

Warm up first purees to 40°C and add the mix of sugar with pectin. Bring to the boil and add konatsu out of fire. Let cooling down in refrigerator. Break the texture and pour around 20g per half-sphere silicon mold ø4cm before freezing.

Black sesame konatsu mousse (for 20 cakes) :

105 g Konatsu juice SICOLY®	75 g Black sesame pure paste 100%
30 g Gelatin mass 1/5	75 g Icing sugar
75 g Dark chocolate 64%	500g Soft whipped cream 35%

Method :

Warm up puree with gelatin and pour on chocolate, sesame paste and icing sugar to make a ganache. At 36°C add delicately soft whipped cream.

Sesame black shell :

300 g Cocoa butter
500 g Dark chocolate 64%
100 g Black sesame pure paste 100%
SQ Black food color

Method :

Warm up cocoa butter to 90°C and pour on chocolate and sesame paste. Use at 35°C.

Decoration :

300 g Red chocodecor
150 g Black chocodecor
SQ Gold powder

Method :

Roll out Red CHOCODECOR at 2mm and Black CHOCODECOR at 1 mm, then stick together and roll out again at 1mm to cut cape and collar. Make locket and neckless with black CHOCODECOR covered with gold powder.



MONTAGE ET FINITIONS :

Pocher de la mousse au fond d'un cercle ø5cm h5cm et pousser un disque de cake au fond. Pocher encore de la mousse par-dessus pour finir avec une demi-sphère de sauce congelée avec le côté plat sur le dessus. Remplir aussi un moule silicone demi-sphère ø5cm avec la mousse et y placer une autre demi-sphère de sauce. Congeler, démouler et coller du côté de la sauce apparente. Tremper dans la préparation de coque à 35°C et coller les décorations.



FINITION AND ASSEMBLY :

Pipe some mousse in ring ø5cm h5cm and push disc of sponge inside. Pipe again some mousse and finish with half-sphere of frozen sauce with flat side on the top. Fill also half-sphere ø5cm silicon mold with mousse and place half-sphere of frozen sauce. Freeze, unmold and stick from the sauce side. Deep into shell preparation at 35°C and stick the decorations.