



Recette élaborée par **Jordi Puigvert Colomer**

LA MANUFACTURE DU GOÛT



Jordi Puigvert Colomer
Chef CLUIZEL

CUPIDO

Recette pour 100 pièces

Génoise tendre

73 g	Farine T45
30 g	Farine T55
3,2 g	Poudre à lever
73 g	Beurre
146 g	Lait
190 g	Jaunes d'œufs
85 g	Blancs d'œufs (1)
270 g	Blancs d'œufs (2)
200 g	Sucre
q.s.*	Colorant rouge

Tamiser les farines et la levure. Porter le lait et le beurre à ébullition. Verser sur les farines et faire cuire à feu doux afin de dessécher la pâte. Ajouter les jaunes et les blancs (1) tempérés à 35-40 °C. Mélanger avec la feuille jusqu'à ce que la température finale soit entre 40 et 45 °C. A part, réaliser une meringue avec les blancs (2), le colorant et le sucre et une fois prêt, l'incorporer dans l'appareil précédent. Enfourner à 170 °C pendant 15 minutes aproximativement.

* juste pour donner une couleur rosée à la génoise

Comptée fraise, citron broyé et rose

400 g	Purée de fraise
200 g	Purée citron broyé
140 g	Sucre
16 g	Pectine NH
5 g	Solution d'acide citrique
q.s.	Arôme de rose

Chauffer la purée de fraise et de citron broyé à 40 °C. Mélanger la pectine et le sucre, puis ajouter en pluie dans les purées tout en mélangeant avec un fouet. Porter le tout à ébullition. Enlever du feu et ajouter la solution d'acide citrique et l'arôme de rose. Mélanger bien et verser dans des moules en forme de petit cœur en silicone. Congeler. Placer l'autre moitié dans un récipient et faire prendre au réfrigérateur.

Mousse chocolat San Martín Lait 48 %

250 g	Lait
60 g	Jaunes d'œufs
20 g	Sucre
6 g	Gélatine
500 g	Chocolat « Grands Crus Bio » San Martín Lait 48 %
500 g	Crème liquide 35 % M.G.

Réaliser une crème anglaise avec le lait, les jaunes et le sucre (85 °C). Enlever du feu et ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau très froide. Verser sur le chocolat fondu à 45 °C et émulsifier. Laisser refroidir à 35 °C et incorporer la crème à l'aide d'une maryse.

Meringue suisse

200 g	Blancs d'œufs
350 g	Sucre semoule
50 g	Dextrose

Mélanger les ingrédients et chauffer au bain-marie tout en remuant avec un fouet jusqu'à atteindre les 65 °C. Monter au batteur jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme et lisse. Utiliser de suite.

Enrobage rose

500 g	Chocolat « Grands Accords® » Elianza® Ivoire 33 %
35 g	Appareil à pistolet Rouge
35 g	Huile de tournesol

Fondre le chocolat d'un côté et l'appareil à pistolet de l'autre. Mélanger les deux et ajouter l'huile. Utiliser à 50 °C.

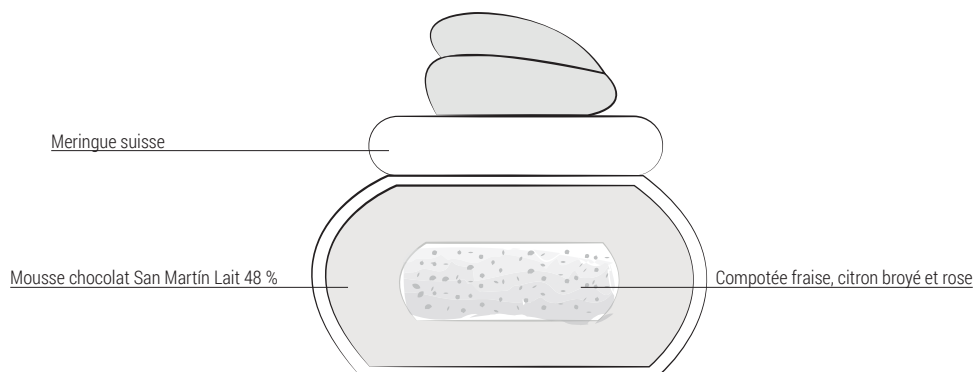
Montage et finition

Découper la génoise avec un emporte-pièce rond légèrement plus petit que le diamètre du moule que l'on utilise pour la base. Prendre la comptée du récipient que l'on a laissé prendre au réfrigérateur, mélanger légèrement avec un fouet et pocher sur la génoise.

Une fois la mousse au chocolat faite, pocher dans le moule en silicone jusqu'au trois-quart et fermer avec le cercle de génoise et comptée. Congeler. Une fois bien congelée, enrober la préparation précédente jusqu'au bord, mais sans couvrir la partie supérieure.

Pocher la meringue suisse au-dessus, parsemer de quelques fraises lyophilisées et finir en plaçant le cœur de compté sur la meringue. Décorer avec une feuille d'or.

Chocolat « Grands Crus Bio » San Martín Lait 48 %	réf. 20557
Chocolat « Grands Accords® » Elianza® Ivoire 33 %	réf. 20614
Appareil à pistolet Rouge	réf. 27935



MANUFACTURE CLUIZEL

Avenue de Conches • Damville • CS 50026 • 27240 Mesnils-sur-Iton • France

tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • pros.cluizel.com • clients@cluizel.com

SAS au capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Évreux • NAF 1082 Z • TVA intra-communautaire : FR 64603650094