

# Eventail de sucettes chocolatées



## Audrey Gellet

Gagnante du concours France2  
"Qui sera le meilleur pâtissier ?"

Audrey Gellet est la gagnante de l'émission « Qui sera le prochain grand pâtissier ? » de France 2. Depuis 2007, elle a également participé à différents autres concours, toujours avec brio.

Elle est actuellement pâtissière formatrice à l'Ecole Hôtelière de Lausanne. Avant cela, elle a passé plusieurs années auprès de la Maison Pic à Valence, puis au restaurant « Anne-Sophie Pic » au Beau Rivage Palace à Lausanne et enfin au Groupe Pic.

[www.ehl.edu](http://www.ehl.edu)



## INGRÉDIENTS

### INGRÉDIENTS

Pour 45 sucettes de chaque

#### Crèmeux pistache

250 g de crème  
30 g de sucre  
1 g de pectine X58  
50 g de jaunes d'œufs  
17 g de pâte de pistache

#### Crèmeux chocolat orange

125 g de crème  
125 g de lait  
50 g de jaunes d'œufs

## PRÉPARATION

### PRÉPARATION

#### Sucette Pistache/Chocolat noir/Orange

##### Crèmeux pistache

Tiédir la crème puis ajouter le sucre avec la pectine X58. Porter à ébullition. Verser sur les jaunes et la pâte de pistache réunis. Mixer. Verser au 1/3 du moule. Réserver au frais.

##### Crèmeux chocolat orange

Réaliser une crème anglaise avec les 4 premiers ingrédients puis verser sur le chocolat. Mixer. A 40°C,

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

# Eventail de sucettes chocolatées



25 g de sucre  
125 g de chocolat noir 64%  
50 g de crème montée

## Décor

180 Rectangles de chocolat de  
1.5 cm sur 2 cm  
QS Poudre de pistache

## Chantilly Tanariva/tonka

90 g de crème  
6 g de glucose  
6 g de trimoline  
140 g de chocolat Tanariva  
280 g de crème  
1 fève de tonka

## Confit praliné

28 g de crème  
1,5 g de gélatine  
200 g de praliné  
100 g de crème

## Flocage Chocolat Lait

300 g de chocolat lait  
200 g de beurre de cacao

## Décor

QS Sucre pétillant

## Spéculos reconstitué

70 g de spéculos  
30 g de beurre de cacao

## Crèmeux Yuzu

100 g de jus de yuzu  
45 g de lait  
1 zeste de citron vert  
260 g d'œuf  
180 g de sucre  
2 g de gélatine  
240 g de beurre

mélanger délicatement avec la crème montée. Verser sur le dessus de la crème pistache à hauteur des moules. Enfoncer les bâtons de sucettes dans les moules et bloquer au congélateur.

## Décor

Démouler les sucettes congelées puis coller sur chaque face un rectangle de chocolat. Décorer le dessus avec la pistache haché.

## Sucette Chocolat lait / Praliné / Tonka

### Chantilly Tanariva/tonka

Porter à ébullition la 1ère crème avec le glucose, la trimoline et fève de tonka râpé puis verser sur le chocolat. Mixer. Ajouter la 2ème crème froide et mixer à nouveau. Réserver minimum 2 heures au réfrigérateur puis monter comme une chantilly.

Garnir les moules à hauteur avec la chantilly.

### Confit praliné

Porter la 1ère crème à ébullition puis hors du feu ajouter la gélatine réhydratée. Verser sur le praliné tout en mélangeant. Ajouter ensuite la 2ème crème. Mélanger à nouveau. Pocher un trait à l'intérieur de la chantilly chocolat. Lisser, insérer les bâtons et bloquer au congélateur.

### Flocage Chocolat Lait

Fondre le beurre de cacao et verser sur le chocolat. Mixer. Tremper les sucettes dans le mélange puis dans le sucre pétillant.

Décorer de sucre pétillant

## Sucette Citron Yuzu meringuée

### Spéculos reconstitué

Concasser les spéculos puis mélanger avec le beurre de cacao fondu. Réserver au frais.

### Crèmeux Yuzu

Mélanger les œufs avec le sucre. Porter à ébullition le lait avec le jus et les zestes. Verser sur les œufs puis remettre le tout dans la casserole. Donner un léger bouillon sans jamais cesser de remuer. Hors du feu ajouter la gélatine réhydratée. Laisser refroidir la crème jusqu'à 40 °C puis

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Eventail de sucettes chocolatées



## Flocage chocolat blanc

300 g de chocolat blanc  
150 g de beurre de cacao  
10 g de poudre de yuzu

## Meringue

100 g de blanc  
100 g de sucre semoule  
100 g de sucre glace  
1 zeste de citron vert

mixer avec le beurre. Couler à moitié dans les moules, ajouter un peu de spéculos reconstitué puis terminer avec le crémeux. Disposer les bâtons de sucettes et bloquer au congélateur.

## Flocage chocolat blanc

Fondre le beurre de cacao puis verser sur chocolat blanc. Mixer avec la poudre de yuzu.  
Tremper les sucettes congelées dans le mélange, réserver.

## Meringue

Chauffer les blancs et le sucre semoule à 50°C puis monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Mélanger délicatement avec le sucre glace tamisé et les zestes. Tremper les sucettes dans la meringue et enlever l'excédent à l'aide d'un pinceau en silicone. Caraméliser la meringue à l'aide d'un chalumeau.

**Bonne dégustation !**

---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

