

Recette Panachoco



Eric Emery

Boulangerie pâtisserie confiserie Eric
Emery, Genève
Ch. Dr-Adolphe-pasteur 2 1209
Genève



Agé de 55 ans il est dans le métier depuis 40 ans. Passionné et curieux de nature, Eric Emery est toujours à l'affût de nouveaux goûts et de nouvelles idées pour développer de produits originaux.

Ses règles d'or sont les suivantes: matières premières de haute qualité, produits très frais et diversifiés, personnel hautement engagé dans la bonne marche de l'entreprise afin de s'autovaloriser et de donner naturellement le meilleur d'eux même.

Eric est très reconnaissant envers ses parents qui ont su lui donner le goût et l'envie de poursuivre ce métier. Il fait partie de l'Ordre des Chevaliers du bon Pain avec 3 étoiles.

Pour sa recette à L'Arène Gourmande, Eric sera accompagné de son collaborateur Nicolas Gourdon, 43 ans. Passionné et spécialiste du chocolat et de la peinture en chocolat sur chocolat, il est le créateur de la recette du panachoco.

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Insert framboise

- 165 gr de purée de framboise
- 90 gr de poivrons rouge
- 6gr de sucre glace
- 1gr de vinaigre balsamique

Insert panacota

- 110 gr de crème

PRÉPARATION

2 jours avant

Mettre au four 3 poivrons rouge entier pendant une heure. A la sortie, les emballer dans un plastique pendant la nuit.

1 jours avant

Épépiner et enlever la peau des poivrons afin d'obtenir un poids net de 90 gr.

Préparer l'insert framboise

Faire chauffer légèrement le tout afin d'y incorporer la Gélatine (1,5 feuilles) préalablement dissoute.

Incorporer et dresser dans le cercle filmer afin d'éviter les fuites.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



- 17 gr de sucre
- une demie gousse de vanille

Biscuit noisette

- 65 gr d'oeuf
- 35 gr de jaune d'oeuf
- 130 gr de sucre
- 75 gr de noisette moulue finement
- 7 gr de poudre à crème vanille

Masse feuillantine

- 85 gr de praliné
- 25 gr de chocolat noir fondu
- 50 gr de pailleté de feuillantine
- 5 gr de beurre pommade

Mettre au frigo ou congélateur pour le lendemain.

Préparer l'insert Panacota

Faire chauffer le tout afin de pouvoir intégrer 1 feuille de gélatine préalablement dissoute.

Ajouter 110 gr de crème fraîche battue et dresser dans un cercle filmé afin d'éviter les fuites.

Mettre au frigo ou congélateur pour le lendemain.

Préparer le biscuit noisette avec 65 gr d'oeuf, 35 gr de jaune d'oeuf, 130 gr de sucre.

Battre en mousse les œufs et le sucre.

Mettre dans un cercle et au four peu chaud environ 17 minutes. Une fois refroidi appliquer sur le biscuit une masse de feuillantine. Mélanger 85 gr de praliné, 25 gr de chocolat noir fondu, 50 gr de pailleté de feuillantine et 5 gr de beurre pommade. Etaler le tout sur le biscuit aux noisettes et garder au frigo pour le lendemain.

Jour J

poser le biscuit noisette avec son feuillantine vers le bas dans un cercle.

Préparer la mousse au chocolat citronné

Cuire 90 gr de sucre, 25 gr d'eau à 121 degré.

Blanchir 75 gr de jaune d'oeuf, 65 gr d'œuf.

Chauffer légèrement 22 gr de jus de citron, 4 gr de zeste de citron afin d'intégrer 4 gr de gélatine préalablement dissoute.

Incorporer le sucre cuit dans les oeufs et battre pour faire bien monter. Incorporer le citron dans le chocolat fondu à 50 degré. Incorporer une partie des oeufs dans le chocolat. Incorporer tout le chocolat.

Incorporer la crème fraîche battue.

Montage du Panachoco

Verser sur le biscuit la moitié de la mousse chocolat.

Poser délicatement votre insert panacota.

Poser délicatement votre insert framboise poivron rouge.

Verser le reste de la mousse de chocolat et lisser.

Mettre tout ceci au froid afin de permettre la solidification de la gélatine.

Une fois bien froid, finir avec un glaçage ou de la manière

Recette Panachoco



que vous désirez.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

