

**Weibel Weine X Le Pérolles****Dessert de la Saint-Valentin****1. Gel fruit de la passion**

Ingrédients

- 100g de purée fruits de la passion
- 25g sucre
- 7g pectine nH nappage

Faire chauffer la purée. Incorporer le mélange de sucre et de pectine à la purée à environ 40 degrés puis monter le tout à ébullition. Laisser reposer au frigo une nuit.

**2. Ganache montée au chocolat noir**

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 90g crème entière
- 80g chocolat noir
- 10g sucre invertie
- 180g crème entière froide
- 10g glucose

Monter à ébullition les 90g de crème entière avec le sucre invertie et le glucose. Verser sur le chocolat, mélanger à l'aide d'une Marise pour un parfait mélange. Incorporer ensuite la crème entière froide. Pour finir passer au mixeur-plongeur puis passer au chinois fin pour ensuite réserver au frais minimum 12h.

**3. Ganache montée chocolat blanc**

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 150g crème entière
- 50g chocolat blanc
- 1 feuille de gélatine
- 150g crème entière

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide une demi-heure environ. Essorer la gélatine puis incorporer à la crème en ébullition. Verser le tout sur le chocolat blanc. Mélanger à l'aide d'une Marise. Incorporer ensuite le reste de crème froide.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeur puis passer au chinois. Réserver au frais minimum 12h.

**4. Sphère fondante**

Ingrédients (pour une dizaine de sphères)

- 50g lait
- 75g chocolat noir
- 2g gélatine feuille
- 100g crème entière

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide une demi-heure environ. Essorer puis incorporer au lait en ébullition. Verser le tout sur le chocolat noir. A l'aide d'une Marise mélanger et incorporer la crème entière froide. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeur puis mouler dans un moule demi-sphère. Réserver au congélateur.

**5. Enrobage caramélisé**

Ingrédients

- 100g beurre de cacao
- 100g chocolat rondo caramélisé

Faire fondre le beurre de cacao délicatement puis verser sur le chocolat rondo caramélisé. Émulsionner à la Marise puis tremper vos demi-sphère.

## 6. Caramel onctueux

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 142g sucre
- 30g beurre
- 100g crème entière
- 95g lait concentrer
- 1 Gousse de vanille

Réaliser un caramel à sec puis déglacer avec la crème entière chaude et la gousse de vanille.

Laisser fondre les derniers morceaux de sucre à feu doux.

Hors du feu incorporer le beurre puis le lait concentré. Monter le tout avec une légère ébullition. Passer au chinois fin puis débarrasser au frigo.

## 7. Crumble

Ingrédients

- 100g beurre
- 100g poudre amande
- 100g farine
- 10g a 20g de cacao poudre
- 100g sucre

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à la texture souhaitée. Cuire 10 minutes à 160 degrés.

## 8. Sorbet chocolat

Ingrédients (pour 10 personnes)

- 250g d'eau
- 50g sucre invertie
- 50g sucre
- 2g stabilisant
- 25g cacao

Portée à ébullition l'eau, le sucre et le sucre invertie puis incorporer le cacao en poudre avec le stabilisant.

Passer au mixeur puis au chinois. Débarrasser en bol à Paco jet puis turbiner le lendemain.

## 9. Opaline

Ingrédients

- 180g fondant pâtissier
- 100g glucose

Dans une casserole, laissez fondre le fondant pâtissier avec le glucose jusqu'à 180 degrés à l'aide d'un thermomètre. Veillez à remuer délicatement à l'aide d'une spatule en bois. Une fois la température souhaitée atteinte, videz la préparation sur un Silpat en silicone. Laissez refroidir complètement.

Une fois refroidie, broyez la masse au blender ou au Thermomix afin d'obtenir une très fine poudre. Une fois réduite en poudre, saupoudrez votre Silpat en silicone de poudre opaline. Avant d'enfourner, à l'aide d'un emporte-pièce, réaliser une forme de cœur à façonner sur votre Silpat en silicone.

Enfournez à 180 degrés avec la ventilation coupée, pendant 2 minutes. Pour une opaline de couleur, incorporez du colorant liquide au mélange en fin de cuisson et mélangez délicatement à l'aide d'une spatule en bois.

## 10. Montage

À l'aide d'un batteur électrique, montez les ganaches : chocolat blanc d'un côté et chocolat noir de l'autre. Une fois la texture souhaitée obtenue, à l'aide d'une poche à garnir et d'une douille de dressage ronde de taille moyenne, disposez dans le fond de votre assiette une première tuile d'opaline en forme de cœur. Ensuite, pochez de fines boules de ganache chocolat blanc autour du cœur, puis du chocolat noir au milieu du cœur. Disposez les sphères fondantes avec du caramel onctueux, un point de gel fruit de la passion et du crumble, puis recouvrez d'un cœur de tuile d'opaline et répétez la procédure précédente trois fois. Disposez ensuite la quenelle de sorbet chocolat sur le côté de l'assiette. Bonne dégustation !