



Tube Chocolat

Sablé Breton		Crémeux chocolat	
Jaunes d'œuf	2	Lait	250 gr
Sucre glace	70 gr	Crème	250 gr
Miel	20 gr	Sucre	90 gr
Beurre mou	80 gr	Jaunes d'œufs	4
Farine	100 gr	Feuilles de gélatine	2 1/2
Cacao non sucré	20 gr	Chocolat	140 gr
Levure chimique	1 c à café	Chantilly au chocolat	
Sel	1 pointe	Crème	100 + 210 gr
Déco chocolat		Glucose	5 gr
Chocolat de couverture	300 gr	Trimoline	5 gr
rodhoïd		Chocolat au lait	85 gr

- Battre au fouet les jaunes avec le sucre. Ajouter le beurre mou à la spatule et bien mélanger. Incorporer la farine tamisée avec le cacao et la levure ainsi que la pincée de sel.
- Rabattre en boule et mettre au frais filmer durant 2 heures.
- **Préparer la chantilly :** Faire chauffer les 100 gr de crème avec le glucose et la trimoline. Chinoiser sur le chocolat et bien mélanger. Verser les 210 gr de crème froide et mettre au frais filmer durant 3 heures voire toute une nuit.
- **Préparer le crémeux :** Porter à ébullition la crème et le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre. Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Dès l'ébullition , verser une partie du lait sur les jaunes en mélangeant bien à la

spatule puis verser dans la casserole et cuire comme une anglaise à la nappe à 82°C. Retirer du feu et ajouter la gélatine. Chinoiser sur le chocolat et bien mélanger. Laisser refroidir puis mettre dans une poche à douille puis entreposer au frais 3 heures voire toute une nuit comme la chantilly serait l'idéal.

- **Préchauffer le four à 180°C.** Sortir le sablé breton du frigidaire poser une feuille cuisson sur la pâte et l'étaler. Découper des ronds à l'aide d'un cercle 5 cm. Faire cuire dans les cercles non beurrés 10 minutes. Retirer les cercles dès la sortie du four et laisser refroidir.
- **Faire fondre le chocolat à 45°C.** Découper dans le rodhoïd des bandes de la taille du tube. Étaler le chocolat à la spatule et le laisser un peu cristalliser puis refermer le tube et le maintenir fermé à l'aide d'un scotch et rentrer le rodhoïd dans le tube en inox pour qu'il prenne la forme en cristallisant complètement à température ambiante !!!! (**c'est très important ne pas mettre les tubes au frais**)
- Au bout de quelques heures enlever les tubes et retirer délicatement le rodhoïd.
- Déposer au fond un disque de sablé breton. Couper le bout de la poche à douille du crèmeux et verser un peu de crèmeux sur le sablé. Remettre un disque de sablé puis une fine couche de crèmeux.
- Sortez votre chantilly du frais et monter la au fouet. La mettre dans une poche à douille cannelé et déposer de la chantilly sur le crèmeux au ras des tubes.
- Décorer à votre convenance et mettre au frais.

Bonne dégustation

Pourquoi ne pas mettre les bandes de rodhoïd au frais ?

N'ayant pas sous la main des feuilles de transfert chocolat effet bois !!! l'effet bois, je l'ai obtenu en faisant sur cristalliser le chocolat c'est à dire que je n'ai pas respecté les températures de tempérage. J'ai gardé une température plus élevée. Le chocolat a fondu à 45°C mais n'est pas redescendu à 28°C et remonter à 31°C (comme il faut obligatoirement le faire) . Je l'ai travaillé à 34°C à peu près d'où les traces blanches (du à un mauvais tempérage) qui donnent l'effet bois mat . En laissant cristalliser à température ambiante qui était de 28°C (trop chaud) le chocolat n'a pas pu être brillant.