



Recette élaborée par **Cédric Perret**

**LA MANUFACTURE DU GOÛT**



**Cédric Perret**  
 Chef pâtissier  
 Les maisons du Clair  
 de la Plume  
 (Grignan, Drôme)

# VERRINE KAYAMBE CASSIS

Recette pour 10 pièces

## Ganache

- 120 g Crème 30 % M.G
- 65 g **Chocolat « Accords d'Exception » Kayambe Noir 72 %**
- 70 g Cassis

Réaliser une ganache avec la crème, le cassis, et le chocolat Kayambe Noir 72 %. Couler 22 g de ganache dans des moules de forme ronde, en silicone, de dimensions 5x4 cm.

## Coulis de fruits

- 300 g Cassis
- 30 g Sucre
- 30 g Jus de Pamplemousse

Cuire légèrement les cassis, le sucre, et le jus de pamplemousse. Couler 22 g de coulis de cassis dans des moules de dimensions 5x4 cm. Surgeler.

## Cake citron

- 83 g Œufs pasteurisés
- 117 g Sucre
- 33 g Mascarpone
- 17 g Crème
- 90 g Farine T-55
- 2 g Levure
- 33 g Beurre
- 40 g Zeste de citron

Mélanger le sucre, les œufs, la mascarpone et les zestes de citron. Ajouter la farine et la levure, puis le beurre fondu. Mouler dans un moule à cake. Cuire à 170 °C pendant 25 min. Une fois cuit et froid, couper des tranches de 3 cm, et les détailler avec un emporte-pièce de 5 cm. Imbiber les tranches avec le coulis cassis restant (voir recette). Ajouter à la ganache moulée, et faire prendre au surgélateur.

## Mousse marron

- 700 g Crème
- 300 g Pâte de marron sucrée à 10 %

Détendre la pâte de marron avec la crème, puis monter au fouet. Réserver.

## Ganache montée Kayambe Noir 72%

- 170 g Crème 1
- 170 g **Chocolat « Accords d'Exception » Kayambe Noir 72%**
- 350 g Crème 2
- 85 g Pépites de **Chocolat « Accords d'Exception » Kayambe Noir 72 % Grué de cacao**
- 85 g **Grué de cacao**

Réaliser une ganache avec la crème 1 et le chocolat Kayambe Noir 72 %. Ajouter la crème 2, et réserver au frais pendant 6 h. Monter la crème au fouet avec les pépites de chocolat et le grué de cacao.

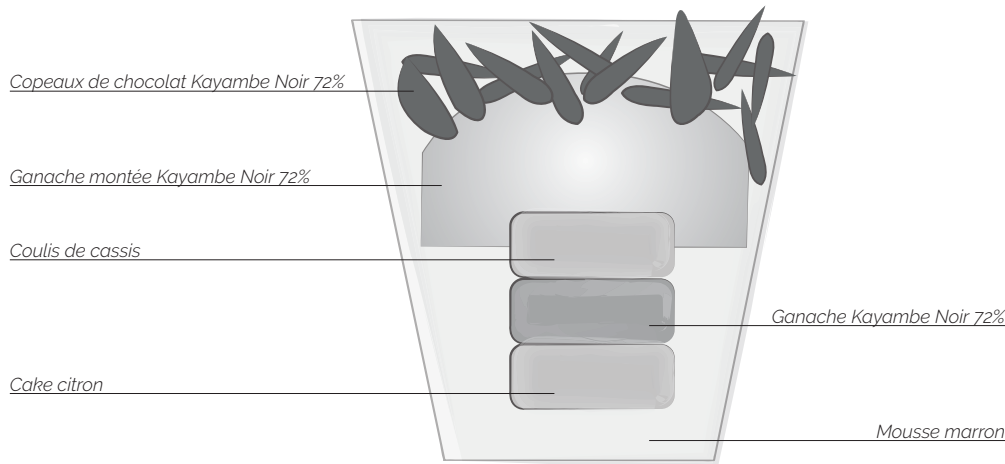
## Décors

- 200 g Copeaux de **Chocolat « Accords d'Exception » Kayambe Noir 72 %**
- 1 g Fleur de sel

## Assemblage et finition

Mettre en poche la mousse marron avec une douille 16 Ø. Dans une poche avec une douille cannelée, mettre la ganache montée Kayambe Noir 72%. Démouler le cake, la ganache puis le coulis. Pocher 100 g de mousse marron dans le verre, ajouter le cake, la ganache, puis le coulis. Pocher en faisant le tour du coulis. Finir en rosace. Ajouter les copeaux tempérés.

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Chocolat « Accords d'Exception » Kayambe Noir 72 % Grué de cacao</b> | <b>réf. 20067</b> |
|   | <b>réf. 21810</b> |



### MANUFACTURE CLUIZEL

7 Avenue Michel Cluizel • Damville CS50026 • 27240 Mesnils-sur-Iton • France  
 tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • pros.cluizel.com • clients@cluizel.com