Tourbillons Chocolat Tonka et Café
Pour !12 pièces



1. ***BISCUIT JOCONDE (POUR 1 PLAQUE 40 X 60 CM)***

   250 g de Financier ancel
   50 g de beurre fondu
   100 g de jaunes d'oeufs
   150 g de blancs d'oeufs

   Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour financier, le beurre fondu et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson puis l'étaler uniformément. Cuire environ 10 min à 200°C en four à sole ou 8 min à 180°C en four ventilé. Laisser refroidir le biscuit complètement avant de décoller le tapis de cuisson.

2. ***CRÉMEUX CHOCOLAT TONKA (POUR 1 TAPIS DE CUISSON AVEC BORDS DE 35 X 55 CM)***

   100 g de Crémeux Chocolat ancel
   25 g d'Arôme naturel Tonka Sébalcé
   500 g de crème liquide à 35% M.G.

Dans une casserole, porter la crème et l'arôme naturel Tonka à ébullition. Verser la préparation pour crémeux sur la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet si nécessaire puis couler immédiatement sur un tapis de cuisson à bord posé sur une plaque. Placer au réfrigérateur environ 30 minutes.

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT)***

1 L de lait
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
100 g d'œufs
150 à 200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

4. ***CRÈME DIPLOMATE AU CAFÉ PUR ARABICA***

140 g de crème pâtissière
10 g de Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé
5 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé
100 g de crème fouettée

Chauffer très légèrement la crème pâtissière pour atteindre environ 20°C. Ajouter l'extrait de café et la gélatine instantanée en fouettant vivement à l'aide d'un fouet. Incorporer progressivement la crème fouettée.

5. ***GLAÇAGE ROCHER CHOCOLAT AU LAIT***

500 g de Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancel

Faire fondre le glaçage au micro-ondes ou au bain-marie pour atteindre 40°C.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Couper la feuille de biscuit Joconde pour obtenir un rectangle de 55×35 cm. Déposer le biscuit côté foncé sur le crémeux chocolat tonka. Retourner le tout puis décoller délicatement le tapis de cuisson à bord. Couper la feuille en deux dans le sens de la longueur. Rouler chaque moitié dans le sens de la longueur en les serrant ensuite dans des feuilles de papier cuisson. Placer au congélateur pour faciliter la découpe et la manipulation. Couper des morceaux de 9 cm puis les tremper au ¾ de la hauteur dans le Glaçage Rocher Chocolat au lait. Placer au réfrigérateur pour fixer le glaçage. Dresser une rosace de crème diplomate au café sur chaque pièce puis décorer.