



CHIEN BALLON EN CHOCOLAT DE JADE GENIN



**Balloon dog en chocolat** : 1kg + 550g de Caraïbes, 2 bombes à froid.

Fondre la première partie du chocolat noir entre 45° et 50°. Préparer les ballons : gonfler chaque ballon (1 ballon par élément) à la bonne taille en les maintenant sous air avec les pinces en plastique clipsées sur chaque extrémité, 1 ballon de 18cm de longueur pour les oreilles, 2 ballons de 24cm de longueur pour les pattes, 2 ballons de 6cm pour la queue et le cou, 1 ballon de 7cm pour le nez. Le ventre sera comestible et moulé dans un moule silicone à part. Préparer 2 cornets en papier et couper un embout de ballon, coté arrondi, à 3cm de longueur. Hacher la deuxième partie de chocolat. Préparer une plaque avec un silpat, les ballons, les cornets, le tube à sauce, une louche, un chalumeau, les pinces et une règle. Bien mélanger le chocolat fondu et le chocolat haché pour obtenir une préparation bien lisse et aux environs de 30/31°. Remplir le flacon à sauce avec du chocolat tempéré et bien le fermer. Pour remplir le ballon : placer la canule, l'extrémité par laquelle le ballon est gonflé, sur le bec du flacon à sauce puis enlever la pince en maintenant la canule du ballon sur le flacon à sauce pour qu'il ne se dégonfle pas. Remplir le ballon à moitié en pressant bien sur le flacon. Enlever le flacon en pinçant bien l'extrémité pour maintenir l'air et le chocolat à l'intérieur. Fermer le ballon en pinçant toujours bien l'extrémité. Attention à bien garder la pince à l'autre extrémité. Faire couler le chocolat partout dans le ballon en le faisant pivoter dans tous les sens. Pour les oreilles du chien, le ballon de 18cm de long, twister au centre du ballon et rapprocher les extrémités. Enrouler les extrémités pour donner la même forme que le pliage du vrai balloon dog. Clipser les extrémités pour les maintenir ensemble avec la pince. Poser sur plaque à plat et tourner de temps en temps pour avoir une répartition homogène du chocolat. Pour les pieds, faire la même chose avec les ballons de 24cm de long, twistés en deux et clipsés de la même façon. Attention il faut 4 pieds, donc deux fois le ballon de 24cm plié en deux. Faire la queue et le cou à 6cm de long, et le nez à 7cm. Ne pas oublier de tourner les ballons remplis

de chocolat pour qu'il y ait une couche épaisse partout. Pour faire le bout de la queue du chien, couler au cornet, coupé à 1mm, du chocolat dans l'embout de ballon arrondi coupé précédemment, tapoter pour faire descendre le chocolat. Le faire refroidir à la verticale. Couler un peu de chocolat dans un cornet bien fermé pour faire un petit cône en chocolat pour faire le nez. Lorsqu'il est dur, couper l'extrémité large à 1 cm de hauteur avec une lame chauffée au chalumeau. Pocher une petite goutte de chocolat de 6mm sur le silpat et poser le petit bout de cornet dessus du côté le plus large pour faire comme la fermeture du ballon. Refroidir avec la bombe de froid. Pour plus de réalisme pocher un boudin cylindrique sur la partie plate de la goutte en chocolat, il doit ressembler à l'embout du ballon fermé. Bien laisser refroidir les éléments en veillant à les tourner régulièrement avant qu'ils ne figent totalement pour répartir le chocolat. Les réserver au moins 15 minutes au frais. Le ventre comestible du chien doit être prêt avant le démoulage des ballons moulés en chocolat.

**Biscuit madeleine kinako - banane** : 35g de farine T55, 10g de poudre d'amandes, 2.5g de levure chimique, 10g de farine de kinako, 40g d'huile de coco, 25g de sucre de canne, 20g de miel de châtaignier, 52g d'œuf entier, 1 banane, 25g de sucre de canne.

Blanchir le sucre de canne, le miel, et les œufs au fouet. Ajouter la farine, la poudre d'amandes, la levure chimique et le kinako, bien mélanger. Ajouter l'huile de coco fondue tiède. Réserver au réfrigérateur. Poser un cadre de 18x18cm graissé sur une plaque recouverte d'un silpat, et saupoudrer le silpat à l'intérieur du cadre de sucre de canne. Couper la banane en rondelles fines pour tapisser le fond du cadre et saupoudrer les bananes de sucre de canne. Cuire à 170° chaleur tournant environ 14 minutes. Refroidir et décoller délicatement du silpat. Détailler à l'emporte-pièce des formes oblongues légèrement plus petites que le moule en silicone. Si nécessaire, recouper le biscuit dans l'épaisseur pour obtenir une couche de biscuit de moins d'un centimètre dans le montage du ventre.

**La ganache banane - chocolat** : 75g de banane mûre, 10g de sucre de canne, 1 citron vert, 120g chocolat Oriado 60%, 24g d'huile de coco, 24g de miel toute fleurs. Mixer les 75g de banane, le sucre et le jus de citron vert pressé. Dans une casserole, porter à ébullition la pulpe obtenue. Verser sur le chocolat noir légèrement fondu et ajouter l'huile de coco et le miel. Emulsionner sans ajouter d'air. Réserver jusqu'au montage du ventre. La ganache doit être épaisse mais pas trop froide pour la pocher.

**Le duja macadamia** : 100g de noix de macadamia torréfiées, 100g de Jivara.

Mixer les macadamia refroidies pour obtenir une pâte liquide et refroidir si nécessaire à 30°. Fondre légèrement le chocolat et le mélanger à la maryse aux noix de macadamia mixées. Laisser refroidir pour obtenir une texture de pâte à tartiner. Trop chaud il va couler, trop froid il va durcir trop vite. Lorsque le duja est à la bonne texture, pocher dans le moule silicone oblong et chemiser en creusant avec une petite cuillère pour laisser un bon espace pour la ganache et le biscuit. La ganache et le biscuit doivent être emprisonnés dans le duja, il sera donc apparent sur toutes les faces au démoulage. Faire prendre au frais 5 minutes. Une fois la ganache coulée et le biscuit banane placé dessus refermer avec une petite couche de duja et remettre au frais pour bien les démouler. Avec le chocolat tempéré précédemment, enrober le ventre en le plongeant dans le chocolat à l'aide de deux cure-dents. Racler légèrement le dessous pour enlever

l'excédent de chocolat. Poser sur une plaque avec silpat et laisser refroidir 5 minutes au réfrigérateur. Couler le duja macadamia dans les moules oblongs. Couler la ganache banane chocolat noir ajouter le biscuit kinako banane. Refermer avec du duja. Refroidir. Enrober de chocolat tempéré.

**Le collage du balloon dog** : les ballons moulés en chocolat, 1 cornet de chocolat précédemment tempéré, 1 ventre comestible - le gâteau-. Mettre des gants en latex pour le montage pour ne pas marquer le chocolat.

A l'aide d'un cutter, couper délicatement les ballons les retirer. Poser tous les éléments en veillant à garder côte à côte les deux oreilles et les 2 x 2 pattes moulées en une fois. Vérifier qu'il y a bien : 2 oreilles, 2 fois 2 pattes, un cou, un nez + petit cône comme la fermeture du ballon, une queue + une extrémité du ballon et le ventre comestible froid. Chauffer 1 casserole pour faire les collages sur l'envers. On peut utiliser tout ustensile pour assembler les ballons : cuillères chauffées au chalumeau, maryse, cornet... Assembler les 2 oreilles et les pattes en chauffant les deux surfaces qui vont se retrouver nez à nez, ne pas hésiter à se servir de l'envers de la casserole chaude ou d'une cuillère et de la bombe de froid. Coller ensuite ensemble les deux pattes arrière avec le ventre, côté plat sur le dessous, utiliser une cuillère chauffée au chalumeau pour fondre légèrement les parties qui vont être soudées ensemble et laisser bien figer. L'idée est de fondre les parties qui vont s'assembler puis de les souder ensemble en passant un coup de bombe de froid. Rajouter un peu de chocolat au niveau des jointures au cornet si nécessaire et lisser avec les doigts. Figer à l'aide de la bombe de froid. Coller ensuite les deux autres pattes au ventre de la même façon. Le corps tient debout, si ce n'est pas le cas on peut légèrement aplanir la base des pattes en les faisant fondre et en veillant à rester bien droit sur le fond de la casserole chaude, puis poser sur un silpat. Cette étape permet de le faire tenir pour la finition, il faudra juste le décoller du silpat pour le déplacer sur ardoise avant la dégustation. Coller ensuite la queue, puis le cou, les oreilles et le nez. Attention, s'assurer que le collage précédent est bien figé avant d'attaquer le suivant. Terminer par les petits éléments qui rappellent l'extrémités et la fermeture du ballon. Laisser bien refroidir sur le plan de travail, en mettant le balloon dog à l'abri pour ne pas l'abimer.

**La finition** : 1 bombe de spray métallisé rose.

Recouvrir toute la surface du balloon dog en rose scintillant avec la bombe. Déplacer le balloon dog sur une ardoise de présentation, il doit se tenir bien droit et ne pas avoir de traces de doigts.

**L'ordre de réalisation** : torrifier les noix de macadamia, commencer à fondre le chocolat noir, gonfler les différentes tailles de ballons, faire le biscuit kinako banane et mettre au frais, finir de mettre au point le chocolat, détailler les biscuits kinako banane, remplir les ballons, laisser refroidir chaque élément, faire la ganache banane chocolat noir, faire le duja macadamia et refroidir, couler le duja dans les moules, couler la ganache, ajouter le biscuit, refermer avec le reste de duja, refroidir. Retirer l'enveloppe des ballons sur les différents éléments en chocolat. Enrober le ventre de chocolat tempéré. Coller tous les éléments pour obtenir un balloon dog en chocolat. Bien laisser figer. Chauffer les pieds pour tenir bien droit sur un silpat. Appliquer la bombe métallisée sur le balloon dog. Placer sur l'ardoise.

@La cuisine de Mercotte 2024

<https://www.mercotte.fr/>