

# Le cigare



**Personnes :**

8-10



**Préparation :**

3h



**Repos :**

Congélation : 6h  
Réfrigération : 10h



**Cuisson :**

Température : 175°C  
Temps : 15 min.

## Matériel spécifique

- Manche à balai (Ø2,8 - L18 cm)
- Bombe de froid
- Gant nitrile 2XL
- Cutter ou scalpel

## Liste des préparations

- ✓ Coque en chocolat
- ✓ Caramel au beurre salé
- ✓ Streusel
- ✓ Crémeux
- ✓ Mousse à base de crème anglaise



# Les étapes

## J - 1

☞ **Tempérage du chocolat**

☞ **Réalisation de la coque**

Page **3**

☞ **Réalisation du caramel**

*Repos 6h mini. au réfrigérateur*

Page **4**

☞ **Réalisation du streusel au cacao**

*Cuisson 15 min à 175°C*

Page **5**

☞ **Réalisation du crémeux au Bailey's**

*Repos 6h mini. au congélateur*

Page **5**

## Jour J

☞ **Réalisation de la mousse au chocolat**

Page **6**

☞ **Le montage**

Page **6**

# La coque en chocolat

## Ingrédients

- ☑ 600 g de chocolat noir
- ☑ 50 g de cacao en poudre

### Préparation :

- Préparer un bâton d'au moins 18 cm de longueur et de 28 mm de diamètre. L'une des extrémités doit être arrondie. L'utilisation d'un bout de manche à balai est parfait !
- Se munir d'un gant en nitrile (non poudré) de grande taille (XXL). Cela facilitera l'extraction du bâton !
- Se munir d'un récipient étroit et d'une longueur minimum de 25 cm.
- Faire chauffer dans une grande casserole de l'eau à 32°C. => température qu'il faudra maintenir tout le long du process.



## La réalisation

- Tempérer environ 600 g de chocolat noir.
- Verser le chocolat tempéré à sa température de travail (32°C) dans le récipient.
- Il est important de maintenir cette température à 32°C pendant tout le process. De ce fait, placer votre récipient dans la casserole remplie d'eau à 32°C. En vous aidant d'un thermomètre sonde, contrôler régulièrement la température et chauffer en cas de besoin. Ne pas dépasser 33°C !
- Insérer le bâton dans le gant nitrile (au niveau du majeur) et étirer bien le gant.
- Plonger ce moule improvisé dans le chocolat 2-3 secondes.
- Le retirer délicatement et l'égoutter juste au dessus du récipient.
- Lorsque le chocolat arrête de couler, le placer au dessus d'un cul-de-poule, et effectuer des mouvements circulaires pour retirer l'excédent de chocolat à l'aide de la force centrifuge.
- Lorsqu'il arrête de s'écouler, saupoudrer généreusement de cacao en poudre le chocolat du bâton.
- A l'aide d'une bombe à froid, refroidir le chocolat (sans bombe il va falloir patienter trop longtemps !)
- A l'aide d'un pinceau, épousseter le cacao en excédant. Vous pouvez ajouter une seconde couche de cacao, qu'il faudra aussi épousseter.
- Retirer très délicatement le bâton en maintenant la coque en chocolat avec de l'essuie-tout et à pleine main (surtout pas de contact direct avec la peau car cela ferait fondre le chocolat). Essayer de faire tourner le bâton à l'intérieur du gant, tout en relâchant légèrement la tension exercée sur le gant.
- Le chocolat ne doit surtout pas avoir entièrement cristallisé car celui-ci serrait trop fort le bâton, et casserait trop facilement. Il faut qu'il soit donc juste assez ferme pour se maintenir correctement.
- Une fois le bâton extrait du gant, vous pouvez retirer le gant de la coque en chocolat. Attention de ne pas exercer de pression sur la coque !
- Entreposer délicatement la coque et à l'aide d'une lame chauffée, découper la partie ouverte de la coque afin d'avoir une coupe franche et nette.

# Le caramel au beurre salé

## Ingredients

- 95 g de sucre en poudre
- 100 + 50 g de sirop de glucose
- 50 g de lait
- 2 g de poudre de vanille
- 200 g de crème fleurette (30% MG)
- 2 g de fleur de sel
- 70 g de beurre demi-sel

- o Dans une petite casserole, ajouter :
  - 50 g de sirop de glucose,
  - 50 g de lait,
  - 200 g de crème liquide,
  - une pincée de poudre de vanille ou autre ingrédient.
- o Dans une grande casserole, ajouter :
  - 100 g de sirop de glucose,
  - 95 g de sucre semoule.
- o Faire bouillir le mélange glucose/lait/crème et le mettre de côté.
- o Faire fondre le sucre avec le glucose sur feu moyen.
- o Lorsque la température atteint environ 185°C (couleur caramélisée, pas trop foncée), réduire le feu.
- o Verser lentement la crème bouillante dans la casserole en mélangeant au fouet.
- o Remettre le feu sur puissance moyenne et continuer de fouetter jusqu'à atteindre 105°C.
- o Filtrer le caramel liquide dans un récipient et le laisser refroidir jusqu'à 70°C.
- o Ajouter 70 g de beurre demi-sel froid et mixer bien pour l'incorporer.
- o Vous pouvez ajouter de la fleur de sel pour renforcer le goût.
- o Verser le caramel dans un pot hermétique ou filmer au contact.
- o Placer au réfrigérateur. Il restera onctueux, même après un passage au congélateur !
- o Il peut aussi servir pour garnir des macarons par exemple.



## Ingrédients

- ☑ 60 g de sucre roux
- ☑ 60 g de poudre d'amande
- ☑ 50 g de farine
- ☑ 8 g de cacao en poudre
- ☑ 60 g de beurre
- ☑ 1 g de bicarbonate de sodium
- ☑ 1 g de sel

## Le streusel au cacao

- Verser dans le bol du robot :
  - de la cassonade (60 g),
  - de la poudre d'amandes (60 g),
  - de la farine (50 g),
  - du cacao en poudre (8 g),
  - 1 pincée de sel,
  - du bicarbonate de sodium (1 g)
  - et enfin du beurre froid coupé en dés (60 g).
- Commencer par mélanger tous les ingrédients à l'aide de la feuille puis finir à la main en formant une boule homogène et compacte.
- Émietter assez finement le streusel sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson.
- Enfourner 15 minutes à 175°C en chaleur tournante.
- Laisser refroidir.



## Ingrédients

- ☑ 125 g Liqueur de Bailey's au café
- ☑ 125 g de crème liquide (30%MG)
- ☑ 25 g de sucre en poudre
- ☑ 125 g de chocolat au lait (40%)
- ☑ 50 g de jaune d'œuf (x3-4)
- ☑ 2 g de gélatine (200 blooms)
- ☑ 12 g d'eau

## Le crémeux au Bailey's

- Hydrater 2 g de gélatine (200 blooms) avec 12 g d'eau. Réserver au réfrigérateur au moins 20 minutes.
- Verser 125 g de chocolat au lait dans un cul de poule.
- Verser 125 g de Baileys' (saveur café) et 125 g de crème liquide entière dans une casserole.
- Dans un cul de poule, mélanger à l'aide du fouet 3 jaunes d'œuf (50 g) et 25 g de sucre en poudre. Le mélange doit blanchir.
- Faire bouillir le mélange Bailey's / crème et verser la moitié sur les jaunes tout en mélangeant à l'aide du fouet.
- Reverser la préparation dans la casserole et faire chauffer sur feu doux jusqu'à atteindre la température de 83-85°C. (l'utilisation du thermomètre est conseillée).
- Verser cette crème anglaise sur le chocolat au lait et laisser fondre le chocolat 2-3 minutes.
- Réaliser une émulsion à la maryse.
- Ajouter la masse gélatine et mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. L'appareil doit être lisse en brillant.
- Verser la crème dans un plat de taille 17x12 cm si possible (afin d'obtenir la bonne épaisseur) recouvert d'un film alimentaire, puis filmer au contact.
- Réserver au congélateur minimum 4h.



## Ingrédients

- ☑ 105 g de lait entier
- ☑ 35 g de jaune d'œuf (x2)
- ☑ 20 g de sucre en poudre
- ☑ 125 g de chocolat noir
- ☑ 200 g de crème liquide (30%MG)

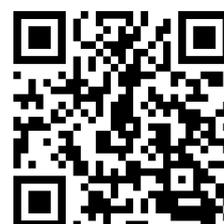
# La mousse au chocolat

- o Verser 125 g de chocolat noir dans un cul-de-poule.
- o Verser 200 g de crème liquide entière (+30% MG) dans le bol (réfrigéré) du robot.
- o Fouetter en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à obtenir une crème montée qui se tient.
- o La réserver au réfrigérateur.
- o Dans un cul-de-poule faire blanchir 20 g de sucre avec 35 g de jaunes d'œufs (x2).
- o Sur feu moyen, faire bouillir 105 g de lait entier.
- o Verser lentement la moitié du lait sur les jaunes tout en mélangeant avec le fouet.
- o Remettre le tout dans la casserole et faire chauffer à 82°C en mélangeant sans cesse (avec la maryse).
- o Verser la crème anglaise sur le chocolat noir et laisser fondre le chocolat 2-3 minutes.
- o Réaliser une émulsion.
- o Lorsque la ganache est à moins de 40°C, ajouter la crème montée. Commencer par détendre la ganache avec une grosse cuillère de crème montée. Puis ajouter le reste de crème montée et mélanger délicatement sans faire retomber la crème.
- o Réserver la mousse dans une poche à douille. Attention, il faut l'utiliser le plus rapidement possible !



## Le montage

- o Émietter finement le streusel.
- o Sortir du congélateur le crémeux au Bailey's et détailler des bandes de 1 cm de large sur 10 cm de longueur. Je vous conseille fortement de réaliser la découpe sur une plaque très froide (congelée), car ça fond rapidement.
- o Rouler les bandes dans le streusel, afin qu'il soit complètement recouvert.
- o Placer ces bâtonnets au congélateur pendant au moins 2h.
- o A l'aide d'une poche à douille, verser en filet le caramel onctueux dans la coque en chocolat jusqu'au fond de la coque. Puis plaquer ce filet contre la paroi interne (en 3 fois).
- o Garnir la coque au 2/3 de mousse au chocolat.
- o Insérer intégralement le bâtonnet congelé et compléter de mousse l'embout du cigare afin d'obtenir une surface plane et nette.
- o Pour réaliser la cendre, émietter finement le streusel et mettre-le dans un petit récipient. Ajouter de la poudre argentée alimentaire. Mélanger le streusel et la poudre en secouant le récipient fermé.
- o Tremper l'embout du cigare (côté mousse) dans la cendre.



## ❖ La coque :

Dans une vidéo récente d'Amaury Guichon, on peut voir qu'il est possible de remplacer le gant nitrile par du film alimentaire. Je pense qu'il ne faut surtout pas trop serrer le film contre le bâton, sinon il sera très difficile de l'extraire. N'ayant pas testé cette méthode, il m'est difficile de vous conseiller d'avantage.

En ce qui concerne le gant nitrile, assurez-vous d'avoir une taille XXL. Puis faites des tests juste en essayant de faire tourner le bâton à l'intérieur du gant. Si vous n'arrivez pas à le faire tourner c'est que le bâton accroche trop au gant. Au pire essayer de le fariner très légèrement (et non le graisser !).

Il faut aussi faire très attention à ce que la coque soit la plus fine possible, sinon la texture va dénaturer la finesse de ce dessert. On aura l'impression de manger un carré de chocolat.

## ❖ Pour le cacao :

Il est préférable de manger ce cigare le jour de sa réalisation car sinon le cacao aura tendance à s'humidifier dans le réfrigérateur. Ou alors vous devrez repasser une couche de cacao à la dernière minute.

## ❖ Avis personnel :

Comme je ne bois jamais d'alcool, j'ai trouvé ce dessert un peu trop alcoolisé (en terme de goût).

J'aurai aussi préféré utiliser des gavottes plutôt que du streusel, car ça manque un peu de croustillant.

Sinon techniquement c'est un beau challenge !