Dessert abeille

pour 12 personnes

➢ Craquelin

Sucre	**200 g**
Beurre ½ sel	**160 g**
Farine	**200 g**
Poudre de cacao	**30 g**
Colorant jaune liquide	**q.s.**

- Réunir le sucre, le beurre et la farine dans la cuve, puis les mélanger à la feuille.
- Séparer en deux l'appareil, en mélanger un avec le cacao puis l'autre avec le colorant jaune.
- Une fois homogène étaler les craquelins entre deux feuilles.
- Réserver au frais.

➢ Ganache au miel

Crème liquide 35%	**380 ml**
Miel	**110 g**
Chocolat blanc ivoire	**160 g**

- Porter à ébullition 110 ml de crème et le miel.
- Verser petit à petit sur le chocolat blanc.
- Ajouter le reste de la crème froide.
- Réserver une nuit au frigo.
- La monter au batteur.

Dessert abeille

pour 12 personnes

➢ Gel miel

Miel	**170 g**
Eau	**125 ml**
Agar-agar	**4 g**

- Porter 2 fois à ébullition l'eau, le miel et l'agar-agar.
- Réserver au frigo une nuit.
- Une fois pris, mixer le gel et le mettre en pipette.

➢ Pâte à choux

Eau	**125 ml**
Lait	**125 ml**
Sucre	**5 g**
Sel	**3 g**
Beurre	**100 g**
Farine	**150 g**
Œufs	**200 g**

- Mettre à chauffer l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel.
- Une fois le tout arrivé à ébullition, ajouter la farine et sécher la pâte.
- Finir par ajouter les œufs un à un.
- Pocher la pâte à choux pour en faire des petits et des grands.
- Déposer les craquelins de sorte à former des lignes des deux couleurs.
- Cuire 17min à 160°C.

VALAÉ GOURMET CONSULTANTS

Dessert abeille

pour 12 personnes

➢ Tuile miel

Beurre	**50 g**
Sucre glace	**20 g**
Blancs d'œufs	**40 g**
Farine	**55 g**
Miel	**30 g**

- Faire fondre le beurre.
- Le mélanger avec le sucre glace et la farine.
- Puis ajouter le miel et les blancs.
- Réserver au frigo minimum 2h.
- Mouler dans un moule nid d'abeille puis cuire 7min à 160°C.

➢ Crumble au chocolat

Farine T55	**135 g**
Sucre	**37 g**
Beure doux	**175 g**
Cacao	**25 g**
Sel	**2 g**

- Réunir tous les ingrédients dans la cuve du batteur, mélanger jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- Sur une plaque étaler la pâte de façon homogène puis enfourner pour 15min à 160°C.

➢ Décors chocolat

Chocolat noir 64%	**100 g**

- Mettre au point le chocolat en suivant sa courbe de température (45° / 27° / 31°) puis former les ailes et antennes. Réserver au frais.

VALAÉ GOURMET CONSULTANTS

Dessert abeille

pour 12 personnes

➢ Dressage

- Garnir les choux à l'aide de la ganache.
- Déposer un grand chou et un plus petit à gauche des assiettes.
- Décorer la partie droite à l'aide du gel miel, former de petits points de gel. Déposer du crumble chocolat ainsi que de la tuile miel.
- Finir par poser les ailes et les antennes en chocolat.