

A l'occasion du salon
Omnivore 2018, nous avons
décidé de sublimer le
chocolat Cacao Barry avec
trois variations de cigares
pour plus de plaisirs
gourmands

Les Cigares des Chefs

Pour 100 Cigares

Pâte à Cigarette

270g. de beurre
323g. de sucre glace
195g. de blanc d'œuf
215g. de farine

Praliné à Tartiner

Praliné Noisette :

42g. eau
147g. sucre
210g. noisette décortiquées

Pâte de Noisettes

347g. de noisettes décortiquées
75g. huile de noisette
230 g. feuillantine

Nappage

Rouge: Couverture Zéphyr & rouge
cochenille naturel
Lait : Couverture Elysée
Noir : Couverture Passy

Crèmeux exotique

325 g. purée de mangue
160g . purée de passion
325g . purée de noix de coco
70g. de sucre
23g. de pectine NH
107g. de jaune d'œuf
165g. de beurre

Ganache Lactée Caramel

260g .Crème liquide
140g. de beurre
75g. de trimoline
530g. de couverture Lactée Caramel
Cacao Barry

Ganache Criollo fumée

367g. crème liquide
60g. de beurre
27g. de trimoline
60g. sirop de glucose
500g. ganache Criollo Honduras 75%
Cacao Barry

Croustillants

200g de dragées roses
700g d'amandes pralinettes
700g de grué de cacao caramélisé et
fumé
30g. d'eau + 125g de sucre (x2)
125g d'amandes hachées
125g de grué de cacao

Les rouleaux de Cigares

Travailler le beurre pommade. Incorporer le sucre glace tamisé
Ajouter la moitié des blancs, puis la moitié de la farine
Ajouter la 2ème moitié des blancs puis la 2ème moitié de la farine
Etaler en carré de 5x5cm (2 à 3 mm d'épaisseur) et cuire à 190°C
7min jusqu'à obtenir une belle couleur blonde. Dès la sortie du four,
rouler autour d'une tige de 1cm de diamètre en appuyant bien pour
souder le cylindre. Laisser refroidir.

Le praliné à tartiner à l'Ancienne de la Maison

Praliné Noisette (347g)

Chauffer l'eau et le sucre à 117°C. Ajouter les noisettes et sabler
Cuire tout en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel
Débarrasser et laisser refroidir. Broyer

Pâte de noisettes (347g)

Torréfier les noisettes décortiquées et broyer finement

Assemblage

Mélanger le praliné, la pâte de noisette et l'huile
Verser sur la feuillantine et mélanger

Le nappage des Cigares

Napper vos cigares avec les couvertures Cacao Barry suivantes :
Zéphyr pistolée au rouge cochenille (rouge) – Elysée (chocolat au
lait) - Passy (chocolat noir)

Placer en frais sec (10°C – ambiance sèche)

Les ganaches ou crèmeux (selon préférence)

Crèmeux exotique

Mélanger le sucre et la pectine
Chauffer les purées de fruit et les jaunes à 45°C
Ajouter le mélange sucre/pectine en pluie fine. Cuire à 85°C
Refroidir à 40°C et ajouter le beurre pommade, mixer

Ganache Lactée Caramel

Chauffer la crème et la trimoline à 70°C
Verser sur la couverture en pistoles
Ajouter le beurre pommade

Ganache Criollo Fumée

Chauffer la crème, la trimoline et le glucose à 70°C
Verser sur la couverture en pistoles
Ajouter le beurre pommade





Réalisation des croustillants

Brisures de dragées roses

Hacher grossièrement et réserver dans un récipient

Amandes pralinettes

Faire bouillir le sucre et l'eau à 117°C. Sabler les amandes, cuire jusqu'à obtention d'une couleur brun clair. Débarrasser et faire refroidir sur une plaque.

Grué de cacao caramélisé et fumé

Procéder comme pour les amandes pralinettes mais en remplaçant par le grué

Montage des Cigares

Garnissage

Garnir les cigars à l'aide d'une poche à douille de praliné à tartiner

Finition

Enduire le bout des cigars de la ganache ou crémeux choisi puis tremper dans le croustillant de votre choix

Envoyez-nous vos photos de réalisations de cigars via les réseaux sociaux et bonne dégustation !

Stéphane Chicheri & Julie Lhumeau