

Banane / Banana

Fruit de la passion / Passion fruit

Citron Jaune / Limon



Petit gâteau banane-chocolat
Choco-banana petit gateau

Antonio Bachour

Chef pâtissier
Pastry chef



PONTHIER
une histoire de fruit

Petit gâteau banane-chocolat

Choco-banana petit gateau

POUR 15 PORTIONS

CAKE BANANE

Sucre en poudre	30 g
Bananes (mûres), coupées en morceaux	130 g
Rhum (brun)	12 g
Sucre brun	50 g
Sucre	50 g
Sucre inverti	40 g
Beurre clarifié	125 g
Œufs entiers	125 g
Farine tout usage	135 g
Levure chimique	5 g
Bananes (mûres) en rondelles	100 g

Préchauffer le four à 162°C. Faire un caramel à sec avec le sucre. Ajouter les bananes coupées en morceaux et déglacer avec le rhum. Laisser reposer sur une toile de cuisson. A l'aide d'un mixeur muni de la feuille, mettre dans le bol le sucre brun, le sucre inverti et le beurre. Ajouter les bananes caramélisées et mélanger doucement. Ajouter les œufs entiers, bien mélanger. Ajouter la farine, la levure chimique et les bananes en rondelles et remélanger pendant 1 minute. Chemiser une plaque de cuisson et verser le mélange. Cuire pendant 13 à 15 minutes. Laisser refroidir et surgeler. Couper des ronds de 6 cm. Réserver.

CRÈME BANANE

Feuille de gélatine argent	5 g
Purée de banane PONTHER	225 g
Purée de fruit de la passion PONTHER	25 g
Sucre en poudre	30 g
Purée de citron jaune 100% PONTHER	25 g

Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée jusqu'à ramollissement. Essorer les feuilles et les mettre de côté. Porter à ébullition tous les ingrédients, ajouter la gélatine et bien mélanger. Verser uniformément le mélange chaud dans des moules ronds en silicone de 20 ml. Bloquer jusqu'à utilisation.

CRÈMEUX CHOCOLAT AU LAIT

Crème 35% m.g	175 g
Lait	75 g
Jaunes d'œufs	50 g
Chocolat au lait 40%	225 g
Feuilles de gélatine argent	2,5 g

Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée jusqu'à ramollissement. Essorer les feuilles et les mettre de côté. Réaliser une crème anglaise et cuire à 82°C, ajouter la gélatine et filtrer le mélange sur le chocolat au lait. Emulsifier avec un mixeur plongeant.

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT

Crème 35% m.g	150 g
Glucose	18 g
Sucre inverti	18 g
Chocolat au lait 40%	225 g
Crème 35% m.g	400 g

Chauffer la plus petite portion de crème, le glucose et le sucre inverti. Verser doucement le mélange chaud sur le chocolat de couverture. Mixer directement avec un mixeur plongeant pour bien émulsifier. Ajouter la plus grande portion de crème. Mixer avec le mixeur plongeant. Laisser prendre au réfrigérateur au moins 12 heures, idéalement pendant toute une nuit.

CROQUANT CHOCOLAT AU LAIT

Chocolat au lait	400 g
Beurre de cacao	60 g
Noisettes hachées	80 g

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao à 45°C et ajouter les noisettes hachées finement. Laisser refroidir à 35°C. Utiliser immédiatement.

MONTAGE ET DÉCORATION

Tuiles chocolat	QS
-----------------	----

Utiliser un moule en silicone cylindres de 6 cm de diamètre. Monter le gâteau à l'envers dans cet ordre: poser le cake banane, ajouter la crème banane sur le cake banane et pocher le crèmeux chocolat sur la crème banane jusqu'au bord du moule. Surgeler le petit gâteau. Glacer avec le croquant chocolat au lait (utiliser un petit couteau pour tremper le petit gâteau). Pocher la ganache montée sur le dessus. Décorer avec une tuile chocolat.

FOR 15 PORTIONS

BANANA CAKE

Granulated sugar	30 g
Bananas (ripe), chopped	130 g
Rum (dark)	12 g
Brown sugar	50 g
Sugar	50 g
Invert sugar	40 g
Clarified butter	125 g
Whole eggs	125 g
All-purpose flour	135 g
Baking powder	5 g
Bananas (ripe), diced	100 g

Preheat oven to 162°C. Make a dry caramel with the sugar. Add bananas and deglaze with the rum. Leave to cool on a baking mat. With a mixer with a paddle attachment, combine brown sugar, invert sugar and butter. Add caramelized bananas and beat the mixture gently. Add the eggs, mixing well. Add the flour, baking powder and diced banana and mix for one minute. Line a sheet pan and pour the mixture into the lined pan. Bake for 13-15 minutes. Allow to cool and freeze it. Cut the cake into 5 cm round. Reserve.

BANANA CREAM

Silver gelatin sheets	5 g
PONTHER banana purée	225 g
PONTHER passion fruit purée	25 g
Granulated sugar	30 g
PONTHER lemon 100% purée	25 g

Soak gelatin in ice water until softened; squeeze out excess water and set aside. Bring to Boil all the ingredient, add the soaked gelatin and mix well. Pour the hot mixture evenly into 20 ml silicone round mold. Freeze until ready for use.

MILK CHOCOLATE CREMEUX

Heavy cream 35%	175 g
Milk	75 g
Egg yolks	50 g
40% milk chocolate	225 g
Silver gelatin	2,5 g

Soak gelatin in ice water until softened; squeeze out excess water and set aside. Make a crème anglaise and cook to 82°C, add the gelatin and strain over the milk chocolate. Emulsify with hand blender.

MILK CHOCOLATE WHIPPED GANACHE

Heavy cream 35%	150 g
Glucose	18 g
Inverted sugar	18 g
Milk chocolate 40%	225 g
Heavy cream 35%	400 g

Heat the smaller portion of the cream, the glucose and the inverted sugar. Slowly pour this hot mixture over the melted couverture chocolate. Immediately mix using an electric mixer to make a perfect emulsion. Add the larger portion of cold cream. Use the electric mixer to mix again. Leave to stiffen in the fridge at least 12 hours, ideally overnight.

CRUNCHY MILK CHOCOLATE

Milk chocolate	400 g
Cocoa butter	60 g
Ground hazelnut	80 g

Melt the chocolate and cocoa butter to 45°C and add small pieces of ground hazelnut. Cool down to 35°C. Use immediately.

ASSEMBLY

Chocolate curl	as much as needed
----------------	-------------------

Use 15 cylinder silicone moulds of 6cm diameter mold. Build the individual cake upside down in the following order: place the cake, place banana cream on top the cake, pipe cremeux on top the banana cream until the top of the mold. Freeze the individual cake. Glaze. Use a small knife to help dip the small cakes into the Crunchy Milk Chocolate. Pipe the whipped ganache on top the cake. Decorate with chocolate curl.