



*Gâteaux au chocolat Gold, abricot,  
fleur d'oranger et amandes*

*Gold Chocolate, apricot,  
orange blossom and almond*

*Josep MARIA RIBÉ*

*Chef et directeur de la Chocolate Academy™ de Barcelone  
Chef-Director of Chocolate Academy™ BCN*



# Gâteaux au chocolat Gold, abricot, fleur d'oranger et amandes

## Gold Chocolate, apricot, orange blossom and almond

### POUR 8 GÂTEAUX DE 14CM DE DIAMÈTRE ET 4CM DE HAUTEUR

#### CRUMBLE AUX AMANDES SANS GLUTEN

Sucre de canne non raffiné	220 g
Beurre non pasteurisé	230 g
Farine d'amande	200 g
Farine de riz	80 g
Fécule de pomme de terre	80 g
Maltodextrine de tapioca	70 g

Mélangez tous les ingrédients solides. Ajoutez le beurre pommade et pétrissez. Étalez la pâte entre deux feuilles guitares pour obtenir une épaisseur de 3 mm et mettez-la au congélateur. Découpez-la en cercles de 12 cm de diamètre et faites cuire à 160°C pendant 20 minutes dans le cercle. Réservez en conservant les cercles.

#### BISCUIT JOCONDE SANS GLUTEN À BASE D'AMANDES

Œufs entiers	250 g
Mélange poudre d'amandes/sucre glace à parts égales	350 g
Blanc d'œuf	170 g
Sucre	50 g
Farine de riz	60 g
Levure chimique	2,5 g

Mélangez les œufs avec le tant pour tant amandes/sucre glace, la farine de riz et la levure chimique à l'aide d'un batteur. Montez les blancs d'œufs en neige avec le sucre et incorporez-les au mélange décrit ci-dessus. Étalez la pâte pour obtenir des feuilles de biscuit de 60x40 cm et de 8 mm de hauteur. Faites cuire au four à 220°C pendant environ 5 à 6 minutes. Conservez au réfrigérateur.

#### CRÉMEUX AUX AMANDES

Eau	250 g
Pâte d'amandes torréfiés	130 g
Praliné aux amandes PRAMA 50 %	120 g
Chocolat Gold 30, 4 % de cacao	100 g
Sel	1 g
Gélatine	3,5 g

Faites fondre le chocolat et mélangez-le avec le praliné et la pâte d'amandes. Faites chauffer l'eau et mélangez la gélatine préalablement hydratée et le sel. Mélangez les deux préparations décrites ci-dessus et émulsionnez. Conservez au réfrigérateur.

#### COMPOTE D'ABRICOTS ET DE FLEURS D'ORANGER

Purée d'abricot Bergeron Ponthier 10 % de sucre	100 g
Purée de clémentines de Corse Ponthier 10 % de sucre	20 g
Purée de yuzu Ponthier 100 %	20 g
Purée de fruits de la passion jaunes Ponthier 100 %	20 g
Oreillons d'abricots surgelés Ponthier	1000 g
Sucre (saccharose)	300 g
Eau de fleur d'oranger	16 g
Gélatine	12 g

Coupez les abricots en dés et mélangez-les avec le sucre. Ajoutez les purées et faites bouillir pendant 8 minutes, jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Retirez du feu et gardez un tiers des abricots à part. Ajoutez la gélatine préalablement hydratée aux deux tiers restants et mélangez avec le batteur. Ajoutez le reste des abricots et mélangez bien. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger et mélangez à nouveau. Replissez des cercles de 12 cm de diamètre, environ 140 g par moule, et congelez.

#### MOUSSE DE CHOCOLAT GOLD ET CARAMEL

Eau	400 g
Sucre	250 g
Sel	5 g
Gélatine	16 g
Chocolat Gold 30, 4 % de cacao	700 g
Crème 35 % de matière grasse semi-fouettée	850 g

### MAKES 8 CAKES 14CM IN DIAMETER AND 4CM HIGH

#### GLUTEN-FREE ALMOND CRUMBLE

Demerara sugar	200 g
Sweet cream butter	230 g
Almond flour	200 g
Rice flour	80 g
Potato starch	80 g
Tapioca maltodextrin	70 g

Mix together all the dry ingredients. Add the softened butter and knead. Roll out the dough between two plastic guitar sheets to 3mm thickness and freeze. Cut out using 12cm diameter rings and cook at 160°C for about 20 minutes, inside the rings. Set aside with the rings in place.

#### GLUTEN-FREE ALMOND JOCONDE SPONGE

Eggs	250 g
TPT (equal amounts of almond flour + superfine icing sugar)	350 g
Egg whites	170 g
Sugar	50 g
Rice flour	60 g
Baking powder	2,5 g

Mix together the eggs, almond TPT, rice flour and baking powder in a stand mixer. Whip the egg whites with the sugar and add into the previous mixture. Spread onto 60x40cm baking sheets, 8mm high. Bake at 220°C for about 5 to 6 minutes. Keep refrigerated until ready to use.

#### ALMOND CREAM

Water	250 g
Toasted almond paste	130 g
Almond praline (PRAMA 50%)	120 g
Gold caramel chocolate chips (30.4% cocoa)	100 g
Salt	1 g
Gelatine	3,5 g

Melt the chocolate and mix with the praline and the paste. Heat the water and dissolve in the gelatine (pre-hydrated) and the salt. Mix the two previous mixtures together and emulsify. Keep refrigerated until ready to use.

#### APRICOT AND ORANGE BLOSSOM COMPOTE

Ponthier Bergeron apricot purée 10% sugar	100 g
Ponthier Corsican clementine purée 10% sugar	20 g
Ponthier 100% yuzu purée	20 g
Ponthier 100% Flavicarpa passion fruit purée	20 g
Ponthier frozen apricot halves	1000 g
Sugar (sucrose)	300 g
Orange blossom water	16 g
Gelatine	12 g

Dice the apricots and mix with the sugar. Add the purées and boil for 8 minutes, until the desired texture is reached. Remove from the heat, and separate one third of the apricots. Add the gelatine (pre-hydrated) to the remaining two thirds and mix with an electric whisk. Add the remaining apricots and mix well. Add the orange blossom water and mix. Portion into 12cm diameter rings, about 140g per ring, and then freeze.

#### GOLD CHOCOLATE AND CARAMEL MOUSSE

Water	400 g
Sugar	250 g
Salt	5 g
Gelatine	16 g
Gold caramel chocolate chips (30.4% cocoa)	700 g
35% fat cream, semi-whipped	850 g

# Gâteaux au chocolat Gold, abricot, fleur d'oranger et amandes

## Gold Chocolate, apricot, orange blossom and almond

Faites bouillir l'eau et mettez-la de côté. Caramélisez le sucre et déglacez avec l'eau chaude. Pesez le contenu final et rectifiez afin d'atteindre 550 g. Ajoutez la gélatine préalablement hydratée et le sel. Versez sur le chocolat Gold et mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit parfaitement intégré au reste de la préparation. Émulsionnez avec le batteur. Une fois le mélange à 30-32°C, incorporez la crème semi-fouettée en veillant à obtenir un mélange bien homogène et utilisez immédiatement.

### GLAÇAGE CHOCOLAT GOLD ET OR

Eau	450 g
Sucre (saccharose)	400 g
Sirop de glucose DE 38	600 g
Lait concentré	400 g
Gélatine	30 g
Chocolat Gold 30, 4 % de cacao	500 g
Poudre d'or	4 g

Faites chauffer tous les ingrédients sauf la gélatine, le chocolat et la poudre d'or jusqu'à ébullition. Ajoutez la gélatine préalablement hydratée et mélangez bien. Incorporez progressivement au chocolat jusqu'à obtention d'une bonne émulsion. Mélangez avec le batteur et ajoutez la poudre d'or. Laissez reposer pendant 12 heures. Veillez à ce que le mélange soit à 32-33°C avant de réaliser le glaçage du gâteau bien congelé.

### PEINTURE AU CHOCOLAT GOLD POUR LA DÉCORATION

Chocolat Gold 30, 4 % de cacao	700 g
Beurre de cacao	300 g

Mélangez bien avec le batteur. Filtrez le mélange. Refroidissez la peinture jusqu'à environ 35°C et appliquez au pistolet sur la décoration congelée.

### PEINTURE DORÉE

Alcool à 60° minimum	15 g
Poudre d'or	1-1,2 g

Mélangez et utilisez pour passer l'aérographe sur la décoration, après avoir pulvérisé avec la peinture de chocolat Gold pour un effet velours.

### MONTAGE

Chocolat Gold 30,4 % de cacao, pour la décoration	
Marmelade d'écorces d'oranges confites à la vanille	160 g

Prenez un cercle de 12 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur et placez-y les disques de crumble comme base. Ensuite, placez un disque de biscuit de 12 cm de diamètre et recouvrez-le de 15 à 20 g de marmelade d'écorces d'orange répartie uniformément. Enfin, ajoutez une couche de 6 g de crème d'amande. Congelez et réservez. Recouvrez le fond d'un moule de 14 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur avec la mousse fraîchement préparée. Sortez ensuite du congélateur l'insert de compote d'abricots et de fleur d'oranger, retirez le cercle et placez l'insert dans le moule sur la base de mousse, bien centré. Remplissez avec un peu plus de mousse. Sortez le cercle de crumble, biscuit et crème d'amande du congélateur, démoulez-le et placez-le dans le moule à gâteau sur la dernière couche de mousse. Chaque gâteau doit contenir environ 190 à 200 g de mousse. Recouvrez chaque gâteau d'une feuille guitare et appuyez pour assurer un bon assemblage. Placez au congélateur. Démoulez chaque gâteau parfaitement congelé et recouvrez-les avec le glaçage au chocolat Gold à 32-33°C. Décorez à votre goût.

Boil the water and set aside. Caramelize the sugar and deglaze with the hot water. Weigh the final mixture and correct to 550g. Add the gelatine (pre-hydrated) and the salt. Pour over the Gold chocolate and whisk until the chocolate is completely melted. Emulsify with an electric whisk. When the mixture is at 30°C to 32°C, add the semi-whipped cream. Make sure that all the ingredients are perfectly combined and use immediately.

### GOLD CHOCOLATE AND GOLD GLAZE

Water	450 g
Sugar (sucrose)	400 g
Glucose syrup DE38	600 g
Condensed milk	400 g
Gelatine	30 g
Gold caramel chocolate chips (30.4% cocoa)	500 g
Gold powder	4 g

Heat all ingredients except the gelatine, chocolate and gold powder to boiling point. Add the gelatine (pre-hydrated) and mix well. Gradually stir into the chocolate until a good emulsion is achieved. Beat with an electric whisk and add the gold powder. Allow to stand for 12 hours before use. Use at 32°C to 33°C to coat the frozen cake.

### GOLD CHOCOLATE PAINT FOR THE DECORATION

Gold caramel chocolate chips (30.4% cocoa)	700 g
Cocoa butter	300 g

Melt the chocolate and cocoa butter together. Mix well with an electric whisk. Strain the mixture. Cool the paint to about 35°C and apply with a spray gun to the frozen decoration.

### GOLD PAINT

Alcohol (min. 60% ABV)	15 g
Gold powder	1-1,2 g

Mix together and use to airbrush the decoration, after painting it with the gold chocolate paint (velvet finish).

### MONTAGE

Gold caramel chocolate chips (30,4% cocoa), for the decoration	-
Sweet orange peel and vanilla marmalade	160 g

Take a 12cm diameter x 3cm high ring and place the crumble disc in as a base. Cut out a 12cm diameter disc of joconde sponge and place on top of the crumble base. Spread 15g to 20g of orange peel marmalade evenly over the joconde sponge. To finish, add a 6g layer of almond cream. Freeze until ready for use. Cover the base of a 14cm diameter x 4cm high mould with the freshly made mousse. Then take the apricot and orange blossom compote ring from the freezer, remove the ring and place in the mould on the mousse base, well centred. Fill with a little more mousse. Remove the crumble-sponge-almond cream ring from the freezer, unmould it and place it on top of the last layer of mousse. Each cake should have a total of 190g to 200g of mousse. Cover the cakes with a plastic guitar sheet and press down to ensure they are fully assembled. Freeze. Unmould the fully frozen cakes and coat with the gold glaze at 32°C to 33°C. Decorate as desired.