

São Marcos

Ingrédients

- 100g de ovos
- 80g de açúcar de confeitiro
- 80g de amêndoa em pó
- 16g de manteiga
- 25g de farinha
- 100g de claras de ovo
- 32g de açúcar refinado
- 300g de creme de leite fresco com 35% de gordura
- 60g de leite integral
- 120g de chocolate amargo com 66%
- 275g de creme de leite fresco com 35% de gordura
- 30g de açúcar de confeitiro
- 1 fava de baunilha
- 20g de açúcar
- 1 colher de chá de aroma de baunilha
- 30g de creme de leite fresco com 35% de gordura

Préparation

1. Edit : estou de volta alguns anos depois com uma nova versão deste bolo; nesse meio tempo, pude experimentar esta sobremesa em várias confeitarias, e minha nova receita está mais próxima do que pude testar (e, além disso, é mais fácil de fazer!
2.).
3. Há alguns dias, foi o aniversário da minha sogra, e para a ocasião ela me pediu um Saint-Marc.
4. Para aqueles que não conhecem, é uma sobremesa composta de duas camadas de biscoito joconde, entre as quais se encontra um mousse de chocolate e um creme chiboust de baunilha.
5. Aparentemente criado na década de 1970, existem várias versões, mas nenhuma receita oficial.
6. Após algumas pesquisas, encontrei em um fórum (boulangerie.
7. net) parte da receita do Sr.
8. Peltier publicada na revista Thuriès N°12.
9. Ele indicava as proporções para o creme chiboust, que você encontrará abaixo, mas não a receita dos outros dois elementos.
10. Portanto, usei o biscoito joconde do Opera de Jacques Genin e a receita de mousse de chocolate do Royal de Fashion Cooking.
11. O resultado, uma sobremesa fresca e bem aromatizada, foi apreciado por toda a família, então, abaixo, compartilho minha versão deste bolo :) Equipamento :Mini espátula angularPlaca perfuradaCírculo de 22cmRodoidMaçarico de cozinhaIngrédients :Usei a amêndoa em pó da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
12. Usei a baunilha de Madagascar Norohy & o chocolate Caribe da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
13. Tempo de preparação : 50 minutos + 10 minutos de cozimentoPara um bolo de 20 a 22cm de diâmetro : Bolo joconde : de ovos de açúcar de confeitiro de amêndoa em pó de manteiga de farinha de claras de ovo de açúcar refinado Derreta a manteiga e deixe esfriar.
14. Prepare um merengue francês: bata as claras em neve.

15. Quando começarem a espumar, adicione 1/3 do açúcar refinado batendo lentamente.
16. Quando o açúcar estiver incorporado, adicione o segundo terço e depois o terceiro.
17. No final, aumente a velocidade da batedeira até obter um merengue bonito, liso e brilhante.
18. Bata os ovos com o açúcar de confeiteiro até obter uma mistura bem esbranquiçada e aerada que forme uma fita.
19. Em seguida, adicione a amêndoa em pó.
20. Incorpore em seguida o merengue francês e depois a farinha peneirada.
21. Por fim, adicione a manteiga derretida (para evitar que a mistura desmorone, eu retiro uma pequena parte e misturo com a manteiga antes de incorporar essa mistura à massa), depois despeje sobre uma folha coberta com papel manteiga até cerca de 1 cm de espessura.
22. Asse por 8 a 10 minutos a 200°C.
23. Depois de assado, deixe o biscoito esfriar sobre uma grade.
24. Em seguida, corte um círculo do tamanho do seu aro.
25. Coloque o biscoito no fundo do aro previamente forrado com rodoid.
26. Mousse de chocolate : de creme de leite fresco com 35% de gordura de leite integral de chocolate amargo com 66% Derreta o chocolate.
27. Aqueça o leite, depois despeje-o sobre o chocolate derretido, misturando bem com uma espátula para obter uma ganache lisa e brilhante.
28. Quando a ganache estiver a cerca de 35°C, bata o creme de leite fresco em chantilly não muito firme.
29. Incorpore-o delicadamente à ganache.
30. Despeje a mousse imediatamente sobre o bolo joconde, alise a superfície e deixe descansar na geladeira.
31. Chantilly de baunilha : de creme de leite fresco com 35% de gordura de açúcar de confeiteiro 1 fava de baunilha Bata o creme em chantilly com as sementes da fava de baunilha.
32. Quando o chantilly começar a endurecer, adicione o açúcar de confeiteiro.
33. Despeje o chantilly sobre a mousse de chocolate, alise a superfície e deixe descansar na geladeira.
34. Sabayon de baunilha : ema de ovo de açúcar 1 colher de chá de aroma de baunilha de creme de leite fresco com 35% de gordura Açúcar mascavo para a caramelização Bata a gema com o açúcar e a baunilha.
35. Coloque a mistura em banho-maria e bata até que o sabayon atinja a temperatura de 70°C.
36. O mistura deve clarear e inflar.
37. Deixe esfriar, depois bata o creme em chantilly e incorpore-o à mistura anterior.
38. Espalhe o sabayon sobre o chantilly de baunilha e deixe descansar na geladeira.
39. Em seguida, polvilhe com açúcar mascavo e caramelize a superfície, como para um creme brûlée.
40. Tenha cuidado para não deixar a chama por muito tempo, sob risco de derreter o chantilly.
41. Depois de caramelizar, coloque o saint-marc na geladeira por pelo menos 1 hora (se você esperar menos, seu chantilly de baunilha estará menos firme como aconteceu com o meu), depois desenforme e desfrute!