



### ÉTAPE 1 : OEUF EN CHOCOLAT



#### PROCESSUS

- Faire fondre le chocolat à 50 degrés puis refroidir à 29 degrés et réchauffer légèrement à 31 degrés.
- Verser dans les moules à oeufs.
- Laisser refroidir 1h au frigo puis démouler.

### ETAPE 2 : PRALINÉ NOISETTE

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre	125	34.3
Noisette	200	54.7
Eau	40	11
<b>Total</b>	<b>365</b>	<b>100</b>



#### PROCESSUS

- Torrifier les noisettes 15 minutes à 150 degrés.
- Réaliser un caramel avec le sucre et l'eau jusqu'à obtenir une couleur brune.
- Laisser refroidir le caramel puis ajouter le dans le mixeur avec les noisettes torréfiés, mixer jusqu'à obtenir un praliné semi liquide.



### ÉTAPE 3 : BROWNIE

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine T45	42	10.5
Sucre	75	19
Levure chimique	5	1
Sel	2	0.5
<b>Yumgo ENTIER POUDRE</b>	<b>11.5</b>	<b>3</b>
<b>Eau</b>	<b>64.5</b>	<b>16</b>
Margarine	100	25
Chocolat 68%	100	25
<b>Total</b>	<b>400</b>	<b>100</b>



### PROCESSUS

- Faire fondre le chocolat et la margarine au bain marie (environ 35°C).
- Mélanger Yumgo Entier poudre et l'eau, le sucre et le sel dans le cuve du batteur et battre pendant environ 3 minutes à pleine vitesse.
- Réduire à vitesse moyenne puis ajouter le chocolat et la margarine fondue, battre environ 3 minutes.
- Ajouter la farine tamisée à vitesse réduite jusqu'à incorporation, 1 minute maximum et au besoin finir à la maryse.
- Incorporer les noix de pécan concassées.
- Verser le mélange dans un moule et enfourner pendant 35 minutes à 180°C.



### ÉTAPE 4 : MOUSSE VANILLE

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo JAUNE POUDRE	2	0.8
Eau	16	6.4
Huile de colza	2	0.8
Lait végétal	100	40
Gousse de vanille	1	-
Sucre	30	12
Crème végétale	100	40
<b>Total</b>	<b>250</b>	<b>100</b>



### PROCESSUS

- Réaliser une crème anglaise en faisant bouillir le lait avec la gousse de vanille.
- Mélanger Yumgo Jaune en poudre avec l'huile et l'eau puis ajouter le sucre.
- Ajouter le mélange dans le lait bouillant.
- Mélanger jusqu'à atteindre 90 degrés puis laisser refroidir dans une autre bassine jusqu'à 25-30 degrés.
- Monter la crème Flora légèrement mousseuse puis ajouter à la crème anglaise.
- Mélanger délicatement à la maryse.



### ÉTAPE 5 : CONFIT PASSION

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Fruit de la passion	100	73
Farine de tapioca	7	5
Sucre	30	22
<b>Total</b>	<b>137</b>	<b>100</b>



### PROCESSUS

- Mélanger le sucre et la farine de tapioca.
- Verser sur le jus de fruit de la passion puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pendant 2 à 3 minutes.



### ÉTAPE 6 : DRESSAGE



#### PROCESSUS

- Appuyer légèrement la tête de l'oeuf sur une plaque en inox chaude pour former un trou.
- Placer votre oeuf sur une alvéole pour le faire tenir droit.
- Verser un peu de mousse vanille dans le fond de l'oeuf.
- A l'aide d'un emporte pièce, découper le brownie et placez le sur la mousse vanille.
- Couler un peu de praliné noisette sur le brownie.
- Déposer 4 demi noisettes torréfiées sur le praliné.
- Ajouter un peu de confit de passion.
- Ajouter le reste de mousse vanille jusqu'en haut de l'oeuf.
- Sur le dessus, former une boule avec le confit de passion pour représenter le jaune d'oeuf.



### STEP 1 : CHOCOLATE EGG



#### PROCESS

- Melt the chocolate to 50°C (122°F), then cool it down to 29°C (84°F) and gently reheat to 31°C (88°F).
- Pour the chocolate into the egg molds.
- Let it cool in the fridge for 1 hour, then remove from the molds.

### STEP 2 : HAZELNUTS PRALINÉ

INGREDIENTS	QUANTITY (g)	POURCENTAGES (%)
Sugar	125	34.3
Hazelnut	200	54.7
Water	40	11
<b>Total</b>	<b>365</b>	<b>100</b>



#### PROCESSUS

- Toast the hazelnuts for 15 minutes at 150°C (300°F).
- Make a caramel by melting the sugar and water until it turns a golden brown color.
- Let the caramel cool, then add it to a blender with the toasted hazelnuts. Blend until you achieve a semi-liquid praliné.





### STEP 3 : BROWNIE

INGREDIENTS	QUANTITY (g)	POURCENTAGES (%)
T45 flour	42	10.5
Sugar	75	19
Baking powder	5	1
Salt	2	0.5
<b>Yumgo WHOLE POWDER</b>	<b>11.5</b>	<b>3</b>
<b>Water</b>	<b>64.5</b>	<b>16</b>
Margarine	100	25
68% chocolate	100	25
<b>Total</b>	<b>400</b>	<b>100</b>



### PROCESSUS

- Melt the chocolate and margarine in a double boiler (about 35°C / 95°F).
- In the mixing bowl, combine Yumgo Whole Egg powder and water (or Yumgo Whole Egg liquid), sugar, and salt. Beat at high speed for about 3 minutes.
- Reduce the speed to medium, then add the melted chocolate and margarine, and beat for another 3 minutes.
- Sift in the flour at low speed until incorporated, mixing for no more than 1 minute, and finish mixing with a spatula if needed.
- Fold in the crushed pecans.
- Pour the mixture into a mold and bake for 35 minutes at 180°C (350°F).



### STEP 4 : VANILLA MOUSSE

INGREDIENTS	QUANTITY (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo YELLOW POWDER	2	0.8
Water	16	6.4
Oil	2	0.8
Plant-based milk	100	40
Vanilla pod	1	-
Sugar	30	12
Plant-based cream	100	40
<b>Total</b>	<b>250</b>	<b>100</b>



### PROCESSUS

- Prepare a custard by bringing the milk and vanilla pod to a boil.
- In a separate bowl, mix Yumgo Yolk with the oil and water, then add the sugar.
- Pour this mixture into the boiling milk while stirring.
- Cook while stirring until the temperature reaches 90°C (194°F), then transfer to another bowl and let it cool down to 25–30°C (77–86°F).
- Whip the plant-based cream until lightly foamy, then gently fold it into the cooled custard.
- Mix delicately using a spatula.





### STEP 5 : PASSION FRUIT CONFIT

INGREDIENTS	QUANTITY (g)	POURCENTAGES (%)
Passion fruit	100	73
Tapioca flour	7	5
Sugar	30	22
<b>Total</b>	<b>137</b>	<b>100</b>



### PROCESS

- Mix the sugar and tapioca flour together.
- Pour over the passion fruit juice, then blend with an immersion blender for 2 to 3 minutes.



### STEP 6 : FINISHING



#### PROCESS

- Gently press the top of the egg onto a hot stainless steel plate to create a small opening.
- Place the egg in an egg holder or mold to keep it upright.
- Pour a small amount of vanilla mousse into the bottom of the egg.
- Using a round cutter, cut out a piece of brownie and place it on top of the vanilla mousse.
- Drizzle a bit of hazelnut praline over the brownie.
- Place four toasted hazelnut halves on the praline.
- Add a touch of passion fruit compote.
- Fill the rest of the egg with vanilla mousse, all the way to the top.
- On the surface, add a small sphere of passion fruit compote to mimic the egg yolk.