

Les mendiants



@2020 Valrhona - Philippe Barret - L'école Gourmet Valrhona - Toute reproduction interdite, tous droits réservés. Visuels non contractuels.



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

LES MENDIANTS

Une recette originale de l'École Gourmet Valrhona

FRUITS SECS

Pistaches

Noisettes

Amandes

Noix de Grenoble

Autres, selon vos envies

FRUITS SÉCHÉS

Raisins

Cranberries

Mangues

Autres, selon vos envies

FRUITS CONFITS

Écorces d'oranges

Citron

Autres, selon vos envies

CHOCOLAT

Tous les chocolats

Valrhona sont utilisables
pour réaliser cette recette

ainsi que les références

INSPIRATION

LA TECHNIQUE DU TEMPERAGE

Peser une certaine quantité de chocolat.

Faire fondre les 2/3 de cette quantité soit au bain-marie soit au micro-ondes. Monter la température jusqu'à 45-50°C pour les chocolats lactés et 50-55°C pour les chocolats noirs.

Une fois cette température atteinte, ajouter le 1/3 restant de la quantité initiale non fondue.

Mélanger puis mixer à l'aide d'un mixer plongeant. Veiller à ne pas incorporer d'air.

Prendre la température du chocolat qui doit être entre 29-30°C pour les chocolats lactés et 31-32°C pour les chocolats noirs.

Pour les **INSPIRATIONS FRAISE ET PASSION** chauffer à 45-50°C puis veiller à avoir une température de travail entre 31-32°C.

Le chocolat est à présent tempéré.

Veiller à bien maintenir le chocolat à cette température durant toute la durée de la préparation.

Si besoin, le réchauffer en surface à l'aide d'un sèche-cheveux

LES MENDIANTS

Préparer dans des bols séparés différentes garnitures :

- Fruits secs : pistaches, noisettes, amandes, noix de Grenoble...
- Fruits séchés : raisins, cranberries, mangues...
- Fruits confits : écorces d'oranges, citron...

Préparer une plaque avec un papier sulfurisé. Mettre du chocolat tempéré dans une poche.

Dresser quatre ou cinq petits palets de chocolat tempérés sur la plaque. Puis, immédiatement déposer la garniture sur les palets. Il faut que la garniture soit déposée sur le chocolat avant que celui-ci ne cristallise.

Renouveler l'opération autant de fois que nécessaire.

Laisser cristalliser complètement à température ambiante (idéalement entre 18-20°C).