

Pancakes pépites chocolat sauce caramel



Pancakes pépites chocolat sauce caramel

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 15 Pancakes.

PÂTE À PANCAKES

40 g	Jaunes d'œufs
60 g	Blancs d'œufs
150 g	Lait entier
125 g	Farine T55 ou T80
6 g	Levure chimique
25 g	Cassonade
3 g	Sel
½	Gousse de vanille
80 g	PÉPITES DE CHOCOLAT (NOIRES et/ou LAIT)

PÂTE À PANCAKES

Mélanger le sel, la cassonade, les graines de vanille et ajouter la farine et la levure chimique tamisées.

Ajouter les jaunes d'œufs et le lait. Mélanger le tout.

Ajouter les **PÉPITES DE CHOCOLAT (NOIRES et/ou LAIT)**.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange précédent.

CARAMEL ÉRABLE CHOCOLAT AU LAIT

135 g	Sirop d'érable
135 g	Crème entière liquide
¼	Gousse de vanille
85 g	Chocolat JIVARA 40%

CARAMEL ÉRABLE CHOCOLAT AU LAIT

Chauffer la crème liquide avec les graines de vanille.

Cuire le sirop d'érable entre 115 et 120°C.

Décuire ce caramel en versant petit à petit les 135 g de crème chaude vanillée.

Laisser refroidir ce mélange à environ 80°C et le verser en trois fois sur le chocolat **JIVARA 40%** fondu.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

MONTAGE

Réaliser le caramel érable chocolat **JIVARA 40%** et le réserver.

Dès que la pâte à pancakes est prête, la cuire dans une petite poêle chaude et graissée.

Déguster les pancakes nappés de caramel d'érable chocolat **JIVARA 40%** en ajoutant quelques fruits secs concassés et/ou fruits frais de saison.

Astuces de Chef

Vous pouvez réaliser vos pancakes à l'avance et les congeler.

Le jour de la dégustation, les faire réchauffer 5 minutes.

Le caramel érable peut se réaliser à l'avance et se conserver au réfrigérateur.

Il suffit de le faire tiédir avant la dégustation.