



Mariage de Saveurs



GANACHE AU CHOCOLAT ANISÉ (MILLOT 74%)

- 170 g MILLOT 74%
- 180 g Crème UHT 35% MG
- 10 g Anis étoilé
- 30 g Sucre inverti
- 30 g Beurre 82% MG

- : Verser la crème dans une casserole et la faire bouillir.
- : Retirer la casserole du feu, ajouter l'anis étoilé à la crème, recouvrir d'un couvercle ou d'un film plastique et laisser infuser pendant 12 heures ou toute la nuit au réfrigérateur.
- : Une fois la crème infusée, la passer au tamis dans une autre casserole.
- : Ajouter le sucre inverti et porter une nouvelle fois à ébullition.
- : Verser la crème sur le chocolat et émulsionner le mélange à l'aide d'un mixeur plongeant.
- : Laisser redescendre la température de la préparation jusqu'à 30-40°C avant d'incorporer au fouet le beurre en dés, morceau après morceau.
- : Laisser redescendre la température de la ganache jusqu'à 30°C.
- : À l'aide d'une poche, verser la ganache dans les coques chocolat préparées.
- : Laisser cristalliser à découvert et à température ambiante pendant 24 heures.

CARAMEL À L'ORANGE

- 50 g Pulpe d'orange
- 70 g Crème UHT 35% MG
- 25 g Sirop de glucose
- 120 g Sucre
- 1 g Sel de mer
- 1 Gousse de vanille
- 50 g MILLOT 74%
- 40 g Beurre 82% MG

- : Dans une casserole, faire bouillir la purée d'orange et la réserver au chaud.
- : Dans une autre casserole, faire bouillir la crème UHT avec le sel de mer, le sirop de glucose et les graines de vanille et réserver le mélange au chaud.
- : Verser le sucre dans une autre casserole large et remuer doucement jusqu'à ce qu'il se dissolve complètement et se caramélise.
- : Ajouter la crème et la purée d'orange au mélange et laisser le caramel sur le feu jusqu'à nouvelle ébullition.
- : Retirer du feu et laisser la température redescendre jusqu'à 80°C, puis verser sur le chocolat.
- : Mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir un mélange homogène.
- : Laisser la température redescendre jusqu'à 30-40°C avant d'incorporer le beurre en dés au fouet, morceau après morceau.
- : Transférer le caramel dans une poche et le verser sur la ganache au chocolat, dans les coques chocolat.
- : Laisser les coques à découvert et à température ambiante pendant 24 heures avant de les décorer avec des fruits confits.

MONTAGE ET FINITION

Former 15 coques en chocolat de forme rectangulaire 3 x 8 cm (Millot 74%).
 Préparer la ganache au chocolat anisé et la verser dans les coques chocolat. Laisser cristalliser la ganache pendant 12 heures à température ambiante.
 Préparer le caramel à l'orange et le verser à l'aide d'une poche sur la ganache au chocolat anisé, dans les coques chocolat. Laisser les coques à découvert et à température ambiante pendant 24 heures avant de les décorer avec des fruits confits.
 Décorer le haut des tablettes de chocolat avec des oranges confites, des noix et/ou des morceaux de chocolat au choix.