Tigrés

VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

© 2022 Valrhona - Philippe Bernet - Publimage - L'École Gourmet Valrhona - Toute reproduction interdite, tous droits réservés. Visuels non contractuels.

Tigrés

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Plus de recettes

Recette calculée pour environ 20 pièces

À faire le jour même :
Appareil à financier
Ganache au chocolat ARAGUANI

Ustensiles à prévoir :
Moules à baba

APPAREIL À FINANCIER

Temps de préparation : 30 minutes

210 g	Beurre noisette
195 g	Blancs d'œufs
50 g	Farine T45
145 g	Sucre semoule
25 g	Miel d'acacia
235 g	Poudre d'amande
95 g	Chocolat **ARAGUANI 75%**

Cuire le beurre noisette à feu doux. Puis, mélanger les blancs, la farine, le sucre, le miel et la poudre d'amande. Incorporer ce mélange au beurre noisette.
Laisser refroidir quelques instants.
Émincer finement les fèves de chocolat **ARAGUANI 75%** et les incorporer au mélange.

GANACHE AU CHOCOLAT ARAGUANI

Temps de préparation : 15 minutes

200 g	Crème entière liquide 35% MG
35 g	Miel d'acacia
150 g	Chocolat **ARAGUANI 75%**

Faire chauffer la crème avec le miel puis la verser en trois fois sur le chocolat **ARAGUANI 75%** préalablement fondu, en mélangeant au centre afin de créer un « noyau » élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. (Cette texture devra être conservée jusqu'à la fin du mélange).

MONTAGE

Temps de repos (refroidissement) : 1 heure

Dresser à la poche dans des moules à baba : environ 50 g par pièce.
Préchauffer le four à 190°C, enfourner pendant 15 minutes à 180°C. Cuire entre deux plaques de cuisson, en posant l'une d'entre elles sur les moules.
En fin de cuisson, les tigrés doivent être roux. Démouler puis laisser refroidir.
Couler un peu de ganache au centre de chaque tigrés, sans aller jusqu'en haut.