

LES CHOCO'Z




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

LES CHOCO'Z

POUR ENVIRON 25 CHOCO'Z

PÂTE SABLÉE NOISETTE

80 g beurre pommade
110 g sucre
110 g cassonade
3 g sel
100 g œufs
30 g pâte de noisettes
330 g farine
9 g levure chimique

Dans la cuve du robot, mélanger le beurre avec le sucre, la cassonade, le sel, les œufs et la pâte de noisettes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Tamiser la farine avec la levure chimique, puis la rajouter au reste des ingrédients.

Mélanger sans trop travailler la pâte. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson. Découper des formes à l'emporte-pièce.

GANACHE AZÉLIA

300 g **AZÉLIA 35%**
ou 260 g **JIVARA 40%**
ou 280 g **CARAMELIA 36%**
ou 300 g **EQUATORIALE**
LAIT 35%

150 g crème entière liquide
35 g miel d'acacia

Fondre le chocolat AZÉLIA. Réchauffer la crème avec le miel. Ajouter la crème en 3 fois dans le chocolat afin de réaliser une émulsion. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant afin de parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser 3 h minimum au réfrigérateur.

GANACHE IVOIRE VANILLE

280 g **IVOIRE 35%**
150 g crème entière liquide
15 g miel d'acacia
2 gousses de vanille

Fondre le chocolat IVOIRE. Réchauffer la crème avec le miel d'acacia et les gousses de vanille.

Ajouter la crème en 3 fois afin de réaliser une émulsion.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant afin de parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser 2 h minimum au réfrigérateur.

GANACHE CARAÏBE

130 g **CARAÏBE 66%**
150 g crème entière liquide
20 g miel d'acacia

Fondre le chocolat CARAÏBE. Réchauffer la crème avec le miel.

Ajouter la crème en 3 fois dans le chocolat afin de réaliser une émulsion. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant afin de parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser 3 h minimum au réfrigérateur.

MONTAGE

Cuire les sablés à 160°C jusqu'à coloration. Pocher la ganache à température ambiante sur un sablé puis recouvrir avec un deuxième sablé pour former le choco'z.

Pour participer aux ateliers et stages de pâtisserie,

rendez-vous sur le site de la Cité du Chocolat Valrhona : www.citeduchocolat.com
VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - France



www.valrhona.com