

100 ans
d'engagement

VALRHONA



DEMI-SPHÈRES

duo de chocolats Guanaja & Jivara

UNE RECETTE RÉALISÉE PAR L'ÉCOLE GOURMET VALRHONA

À faire la veille :

Crèmeux JIVARA 40%
Ganache montée
GUANAJA 70%

À faire le jour même :

Rocher riz et quinoa soufflés
Coque moulée GUANAJA 70%

Ustensiles à prévoir :

Emporte-pièce rond de 4 cm de diamètre
Demi-sphères de 6 cm de diamètre
Chinois
2 poches à douille
Douille unie 5 mm

RECETTE CALCULÉE POUR 6 PIÈCES INDIVIDUELLES

ROCHER RIZ ET QUINOA SOUFFLÉS

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : 2 heures minimum

120 g **GUANAJA 70%**
70 g **Praliné amande noisette fruité 50%**
50 g Riz soufflé
40 g Quinoa soufflé

Faire fondre le chocolat **GUANAJA 70%** et le **Praliné amande noisette fruité 50%**.

Incorporer le riz et le quinoa soufflés, puis mélanger le tout.
Étaler la préparation entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 1,5 cm environ.

Faire prendre au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.
Détailler 6 disques de 4 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce rond.

COQUE MOULÉE CHOCOLAT GUANAJA 70%

Temps de préparation : 30 minutes

250 g **GUANAJA 70%**

Tempérer la couverture **GUANAJA 70%**.

Pour le tempérage, faire fondre le chocolat au bain-marie. Mélanger et contrôler la température régulièrement. Retirer le bol du bain-marie quand le chocolat atteint les 50/55°C. Placer le bol de chocolat dans un bain-marie d'eau froide. Mélanger et faire descendre le chocolat jusqu'à environ 35°C. Retirer le chocolat du bain-marie d'eau froide et continuer de mélanger pour faire descendre le chocolat jusqu'à 28/29°C. Placer à nouveau le bol de chocolat sur le bain-marie d'eau chaude, pas trop longtemps pour éviter de trop le réchauffer. Remonter jusqu'à 31/32°C puis mouler les demi-sphères de 6 cm de diamètre.

Laisser cristalliser dans une pièce sèche et tempérée, c'est-à-dire entre 16 et 18°C (similaire à la température d'une cave à vin). Démouler les sphères, en prenant soin de les toucher le moins possible. Si le chocolat a bien été tempéré, tapoter le moule d'un coup sec sur le plan de travail pour décoller aisément les sphères en chocolat de leur moule. Autrement, placer le moule une dizaine de minutes au réfrigérateur puis démouler.

