

I Tigré




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

PREPARATO PER CAKE

195 g	Albumi
50 g	Farina T45
145 g	Zucchero semolato
25 g	Miele d'acacia
235 g	Farina di mandorle
210 g	Burro nocciola
95 g	Cioccolato CARAÏBE 66%

GANACHE AL MIELE E AL CIOCCOLATO CARAÏBE

200 g	Panna intera liquida 35% MG
35 g	Miele d'acacia
165 g	Cioccolato CARAÏBE 66%

PREPARATO PER CAKE

Il giorno prima, mescolare gli albumi, la farina, lo zucchero semolato, il miele e la farina di mandorle. Conservare al fresco.

Il giorno successivo, cuocere il burro nocciola e incorporarlo al preparato. Lasciar raffreddare per qualche istante.

Tritare finemente il cioccolato **CARAÏBE 66%** e incorporarlo al composto.

GANACHE AL MIELE E AL CIOCCOLATO CARAÏBE

Scaldare la panna con il miele e versarla in tre tempi sul cioccolato **CARAÏBE 66%** fuso, mescolando al centro per creare un "nucleo" elastico e lucente, segno di un'emulsione ben avviata. (Questa consistenza deve essere mantenuta fino alla fine della preparazione).

MONTAGGIO

- Dressare con la tasca in degli stampi per babà: circa 50 g per pezzo.
- Preriscaldare il forno a 190°C, infornare per 15 minuti a 180°C. Cuocere tra due placche di cottura. Al termine della cottura, la parte superiore del dessert deve essere rossiccia.
- Sformare e lasciare raffreddare.
- Versare un po' di ganache al centro, senza riempire fino all'orlo.