

# Bouchées Crispy Choc'



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®



# Bouchées Crispy Choc'

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 20 pièces de chaque

## ROSES DES SABLES CHOCOLAT NOIR MANJARI 64%

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

- 160 g **Praliné AMANDES ET NOISETTES 50%**
- 90 g **Chocolat MANJARI 64%**
- 40 g Corn flakes
- 20 g Cranberries grossièrement hachées

Faire fondre le chocolat **MANJARI 64%** et l'ajouter au **praliné**. Bien mélanger. Ajouter les corn flakes. À l'aide d'une cuillère, former des petites roses des sables de 15 g environ et les laisser cristalliser dans une pièce sèche et tempérée.

## ROSES DES SABLES CHOCOLAT LAIT JIVARA 40%

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

- 135 g **Amandes bâtons blanchies**
- 35 g **Cubes d'oranges confites**
- 100 g **Chocolat JIVARA 40%**
- 125 g Eau
- 200 g Sucre semoule

Chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition pour réaliser un sirop. Plonger les amandes deux minutes dans ce sirop et les égoutter. Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et mettre au four à 180°C pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que les amandes aient une jolie couleur caramélisée. Dans un cul de poule, mélanger ensemble les amandes bâtons blanchies caramélisées et refroidies, les cubes d'oranges confites et le chocolat **JIVARA 40%** tempéré. À l'aide d'une cuillère, former des petites roses des sables de 15 g environ et les laisser cristalliser dans une pièce sèche et tempérée.

## ROSES DES SABLES INSPIRATION PASSION

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

- 200 g **INSPIRATION PASSION**
- 150 g Beurre doux
- 20 g Quinoa soufflé
- 20 g Riz soufflé
- 20 g **Perles craquantes** (option avec gluten)
- 20 g Cubes de papaye séchée\*

Dans un cul de poule, mélanger ensemble : le quinoa, le riz soufflé, les **perles craquantes**, les cubes de papaye séchée et l'**INSPIRATION PASSION**. Ajouter le beurre préalablement fondu. À l'aide d'une cuillère, former des petites roses des sables de 15 g environ et les laisser cristalliser dans une pièce sèche et tempérée.

\*Voir le Conseil nutritionnel en fin de recette.

### Astuce de Chef

Pour donner une forme originale aux roses des sables, les mouler soit dans des demi-sphères, soit dans des bâtonnets en silicone, soit dans des moules à glaçons.

### Conseil nutritionnel

Pour la recette des roses des sables INSPIRATION, remplacer les cubes de papaye séchée par des abricots secs ou des figues séchées.

Venez vivre une expérience gourmande à la Cité du Chocolat à Tain l'Hermitage et participer à nos ateliers et stages de pâtisserie.

Rendez-vous sur le site de la Cité du Chocolat Valrhona : [www.citeduchocolat.com](http://www.citeduchocolat.com) / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - France     [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)