

Les Tigrés




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

LES TIGRÉS

Une recette originale de l'École Gourmet Valrhona

APPAREIL À CAKE

195 g	Blancs d'œufs
50 g	Farine T45
145 g	Sucre semoule
25 g	Miel d'acacia
235 g	Poudre d'amande
210 g	Beurre noisette
95 g	Chocolat CARAÏBE 66%

GANACHE AU MIEL ET AU CHOCOLAT CARAÏBE

200 g	Crème entière liquide 35% MG
35 g	Miel d'acacia
165 g	Chocolat CARAÏBE 66%

APPAREIL À CAKE

La veille, mélanger les blancs, la farine, le sucre semoule, le miel et la poudre d'amande. Réserver au frais.

Le lendemain, cuire le beurre noisette et l'incorporer à l'appareil. Laisser refroidir quelques instants.

Émincer finement les fèves de chocolat **CARAÏBE 66%** et les incorporer au mélange.

GANACHE AU MIEL ET AU CHOCOLAT CARAÏBE

Faire chauffer la crème avec le miel puis la verser en trois fois sur le chocolat **CARAÏBE 66%** 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

- 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 fin de cuisson, le dessus du goûter doit être roux.
- Démouler puis laisser refroidir.
- Couler un peu de ganache au centre sans aller jusqu'en haut.