



Infusio

20 barres

Chef pâtissier Guillaume Abrevoir

MOULAGE COQUE CHOCOLAT

Ingrédient

1000 g Chocolat noir Equatoriale

Préparation

- 1 Réaliser une courbe de température classique pour le moulage des barres chocolatées.

APPAREIL PISTOLET KAMEL

Ingrédients

125 g Chocolat lait Equatoriale

125 g Beurre de cacao

2 g Fab'Coltrad liposoluble jaune
La Fabrique (CSP011750)

1 g Fab'Coltrad liposoluble rouge
La Fabrique (CSP011751)

Préparation

- 1 Fondre le beurre de cacao à environ 60°C.
- 2 Ajouter le chocolat de couverture lait puis mixer.
- 3 Ajouter les colorants et mixer à nouveau.
- 4 Réaliser une courbe de température puis pulvériser à 31°C



APPAREIL PISTOLET NOIR

Ingrédients

100 g Beurre de cacao

10 g Fab'Colnat noir naturel La Fabrique (CSP011434)

Préparation

- 1 Fondre le beurre de cacao à 45°C.
- 2 Ajouter le colorant Noir puis mixer.
- 3 Tempérer à 29°C pour le flocage.

SIROP CAFÉ

Ingrédients

120 g Sucre

60 g Eau

20 g Extrait de café liquide Trablit (IAN308743PC1190)

100 g Grué de cacao

Préparation

- 1 Réaliser un sirop café, puis tremper le grué de cacao pendant 1 heure.
- 2 L'égoutter et le caraméliser au four sur un Silpat à 160°C environ 10 minutes.
- 3 Le faire refroidir puis l'utiliser pour la recette du praliné noisette.

GANACHE CAFÉ MASCARPONE

Ingrédients

105 g Lait entier
45 g Grains de café entier
75 g Mascarpone
50 g Sorbitol en poudre (E420) (ITA011856)
15 g Sucre inversé (trimoline)
50 g Sirop de glucose DE60
37 g Glucose atomisé DE38
2 g Fleur de sel
75 g Chocolat Noir Caraïbe 66%
265 g Chocolat blanc Ivoire 35%
25 g Extrait de café liquide Trablit (IAN308743PC1190)

Préparation

- 1** Dans une casserole, faire bouillir le lait.
- 2** Ajoutez ensuite les grains de café, couvrir et laisser infuser pendant 20 minutes.
- 3** Chinoiser le lait en rajoutant pour atteindre le point final 125 g.
- 4** Ajoutez le sucre inversé ainsi que le glucose, le mascarpone et le sel.
- 5** Faire fondre le chocolat à 40°C, puis mélanger.
- 6** Ajouter l'extrait de café puis mixer pour parfaire l'émulsion.
- 7** Garnir, la ganache à 30° dans les coques de bonbons moulée.
- 8** Garnir au 2/3 puis laisser cristalliser quelques heures à 15°C.

PRALINÉ NOISETTE GRUÉ CARAMÉLISÉ CAFÉ

Ingrédients

300 g Praline Noisette Piemont
15 g Extrait de café liquide Trablit (IAN308743PC1190)
150 g Chocolat lait Jivara 40%
50 g Grué de cacao

Préparation

- 1** Fondre la couverture lait, puis réaliser un mélange avec le praliné noisette, le grué et le café.
- 2** Tempérer et pocher dans la barre chocolatée.

NOTE

Utiliser des moules barre chocolatée (Martellato MA1920)

