L'ŒUF AU CARAMEL

RECETTE DE FRANÇOIS GALTIER

L'ŒUF AU CARAMEL

RECETTE PAS À PAS

Composition

PRÉPARATION

1. Chocolat au Lait Caramel Mou
2. Caramel Dur au Cacao
3. Coque en Chocolat

1 Chocolat au lait caramel mou

INGRÉDIENTS

Sirop de Glucose@40 g

Sucre 200 g

Crème Fraîche 35% 280 g

Sucre 200 g

Sel 1 g

Bicarbonate de Soude 1 g

Milk Intense 35% VELICHE 200 g

Beurre 100 g

PRÉPARATION

Caraméliser le glucose avec la première partie du sucre. En même temps, chauffer les autres ingrédients, sauf le chocolat et le beurre, et arrêter la caramélisation avec cette préparation chaude. Cuire à 114°C, puis ajouter le chocolat et le beurre et cuire à nouveau à 118°C. Verser 20 g par demi-sphère en silicone Ø4cm, et laisser refroidir couvert d'un film plastique.

2

Caramel dur au cacao

INGRÉDIENTS

Sirop de Glucose 150 g

Sucre 800 g

Isomald

LEMAN DECORATIONS 200 g

Crème de Tartre 4 g

Sel 4 g

Eau 250 g

Poudre de Cacao VELICHE 4 g

PRÉPARATION

Cuire tous les ingrédients sauf la poudre de cacao à 170°C, puis ajouter la poudre de cacao et cuire à 175°C. Verser dans un récipient en silicone pour arrêter la cuisson. Utiliser à 150°C. Vous pouvez réchauffer doucement au micro-ondes.

3 Coque en chocolat

INGRÉDIENTS

Caramel Euphoria 31% VELICHE 1000 g

Beurre de Cacao VELICHE 100 g

White Obsession 30% VELICHE 40 g

Colorant Noir en Poudre LEMAN DECORATIONS SQ

Colorant Argenté en Poudre LEMAN DECORATIONS SQ

PRÉPARATION

Faire fondre et tempérer le chocolat caramel. Mouler une fine couche dans un moule à œuf h63mm CW2005. Chauffer le beurre de cacao à 60°C, et verser sur le chocolat blanc, à 30°C pulvériser à l'intérieur de l'œuf en chocolat pour obtenir une couleur blanche à l'intérieur. Mélanger la couleur noire avec la couleur argentée et tamponner "2 BE CHOCOLATE" sur la coquille d'œuf. Coller 2 parties pour former les œufs.

Montage

PRÉPARATION

Garder le caramel mou au réfrigérateur avant utilisation. Placer une goutte de caramel dur sur du papier sulfurisé, pousser la demi-sphère de caramel mou dessus, puis verser du caramel dur à 150°C sur le caramel mou pour faire la partie "blanc d'œuf". Laisser refroidir, casser la coquille d'œuf en chocolat et coller quelques morceaux sur le caramel. Conserver dans une boîte hermétique.