



L'ŒUF AU CARAMEL

L'ŒUF AU CARAMEL

Recette - étape par étape

Composition

PROCÉDURE

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

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

PROCÉDURE

Caraméliser le glucose avec la première partie du sucre.
En même temps, chauffer les autres ingrédients, sauf le

1

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.

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

PROCÉDURE

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.

Coque en chocolat

3

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

PROCÉDURE

Faire fondre et tempérer le chocolat caramel. Mouler une fine couche dans un moule à œuf h63mm CW2005.

Chauder 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

PROCÉDURE

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.