



Journée mondiale du chocolat

Journée mondiale du chocolat

Recipe step by step

Composition

PROCESS

Grand moule en forme de cabosse de cacao : CW H780

Petit moule en forme de cabosse de cacao : CW H661059-B

1. Colorants à base de beurre de cacao
2. Veliche Intense 35 chocolat au lait
3. Gianduja aux noisettes
4. Dragées aux amandes (chocolat noir 58%, poudre de cacao)

Colorants à base de beurre de cacao

PROCESS

Tempérez le beurre de cacao (noir, rouge et jaune) jusqu'à ce qu'il atteigne 28°C. Utilisez un aérogaphe à basse pression pour créer des points noirs. Ensuite, vaporisez du beurre de cacao rouge et jaune à l'intérieur du moule. Laissez ensuite le beurre de cacao cristalliser.

1

Veliche Intense 35 chocolat au lait

(moulage)

PROCESS

Suivez la courbe de tempérage du chocolat au lait (voir l'emballage) pour tempérer le Intense 35 chocolat au lait. Remplissez le moule de chocolat et retournez-le pour créer une fine coque de chocolat. Laissez ensuite le chocolat cristalliser.

Gianduja aux noisettes

INGRÉDIENTS

300 g Veliche Hazelnut Praliné 65%
75 g Veliche Intense 35 chocolat au lait
25 g Veliche Emotion 58 chocolat noir
30 g Veliche Deodorized Cocoa Butter
60 g Veliche Rice Crunchies (fin)
1 g Sel

PROCESS

1. Faites fondre le chocolat jusqu'à 45°C.
2. Faites fondre le beurre de cacao.
3. Mélangez le praliné aux noisettes, les chocolats, le beurre de cacao, le sel et les Rice Crunchies fins.
4. Tempérez le praliné jusqu'à ce qu'il atteigne 26°C.
5. Répartissez avec une cuillère une fine couche à l'intérieur du grand moule en forme de cabosse de cacao.
6. Après la cristallisation du praliné, répartissez une deuxième fine couche de chocolat à l'intérieur du moule pour couvrir la couche de praliné.
7. Laissez le chocolat se figer. Remplissez le moule de

dragées au chocolat et fermez-le avec l'autre moitié.

Dragées aux amandes (chocolat noir)

PROCESS

Utilisez des amandes grillées pour faire des dragées aux amandes avec du chocolat noir dans une machine à dragéifier. Lorsque les amandes sont totalement couvertes de quelques couches de chocolat noir, ajoutez de la poudre de cacao pour la touche finale. Les dragées ressemblent presque à de vraies fèves de cacao!

Assemblage

- Suivez les étapes écrites ci-dessous pour les recettes et les méthodes.
- Faites un disque de chocolat noir de Ø10 cm (1,5 cm d'épaisseur) et utilisez une brosse métallique pour créer un effet boisé.
- Assemblez les cabosses ensemble et présentez-les comme sur les photos.