

berlinguot et chocolat design culinaire



<http://regis-joubert.magix.net/website/>

<http://www.chablons.com/>

Jonque « un peut en live » de riz au lait et gelé de violette, crémeux Alto El Sol



Recette créée par Régis Joubert,
Membre du Club Ambassadeur Cacao Barry.

Riz au lait

Mettre à bouillir 1l lait
dans le thermomix avec 1 gousse de vanille d'ouganda
gratter vitesse 1.

Verser 300g riz
et cuire à 85°C pendant 45 min. selon le riz. Verser le sucre 5 minutes avant la
fin de cuisson Vérifier en goûtant la cuisson

Débarrassez dans un récipient et garder au frais.
150g sucre

Crémeux Alto El Sol

Gonfler dans de l'eau froide 6g de gélatine en feuille
Chauffer 100g de lait
et incorporer la gélatine bien rincé.

Fondre et verser le lait sur 300g Couverture noire Cacao Barry Origine Alto El Sol Millésime 2006
en créant une émulsion à 45°C.

Ajouter 400g de crème fouettée
et couler avec un chinois piston, dans les jonque.

Pâte à cigarette

250g beurre
500g sucre glace
300g blancs œufs
100g farine
150g cacao poudre Cacao Barry Plein Arôme

Réaliser comme une pâte à cigarette classique. Garder au réfrigérateur et mouler en forme de coquilles St Jacques
Référence gelé de violette maison Cnudde.nv

