

berlinguot et chocolat

design culinaire



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

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

Nems tiède de Venezuela

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

Interieur

Fondre 300 g beurre
et verser sur 450 g Couverture noire Cacao Barry Origine Venezuela
en réalisant une émulsion.

Blanchir 3 œufs
6 jaunes d'œufs
avec 80g sucre

Mélanger ces deux préparations et faire prendre au réfrigérateur.
Quand la ganache est prise, coucher avec une douille lisse sur toute la longueur d'une feuille de papier sulfurisé et congeler
Couper des « boudins » de 8 cm environ
Les recouvrir de feuille de brick et laisser à -18°C

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, réserver au réfrigérateur et mouler en forme de skate board

Sauce chocolat

190 g eau
75 g glucose
300 g crème
300 couverture noire Cacao Barry Fleur de Cao

Réaliser une ganache

Finition

Cuire les nems au four température 170°C jusqu'au début de coloration et servir.
Verser la sauce chocolat, puis poser le « skate board » et les nems dessus.

