

berlinguot et chocolat

design culinaire



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

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

St Jacques croustillants avec des tagliatelles en chocolat



Recette créée par Régis Joubert,

Membre du Club Ambassadeur Cacao Barry.

Pâte à cigarette pour les St Jacques

250g beurre

500g sucre glace

300g blancs œufs

100g farine

150g cacao poudre Plein Arome Cacao Barry

Réaliser comme une pâte à cigarette classique. Garder au réfrigérateur et mouler en forme de coquilles St Jacques. référence sous chablons.com-pe08-0004

Tagliatelle de chocolat

Chauffer 500g lait

et 35g gelé végétale Sosa

jusqu'à frémissement,

et verser su 300g Couverture noire Cacao Barry Origine Mexique

Etaler sur Silpat entourer d'un cadre, laisser refroidir et couper des tagliatelles filmer et garder au frais.

Parfait glacé

1l crème fouetée

400g Cacao Barry Gianduja Plaisir Lenôtre

6 jaunes

100g sucre

100g couverture noir mexique

4g gélatine en feuille

réaliser un parfait glacé classique. Le couler en tube PVC recouvert de rodhoïd et congeler.

