

ONDE DE CHOC
Ganache chocolat So'Choc, miel et citron



L'eau, thème de prédilection, ici représentée dans une de ses formes les plus insaisissables : l'onde. Une forme en résonance avec l'intention gustative. L'association entre le chocolat noir et le citron, habituellement contre-intuitive aux préférences de Stéphane Leroux, trouve ici son équilibre grâce à l'acidité fruitée du chocolat So'Choc, pour une onde de choc gustative.

ONDE DE CHOC

Ganache chocolat So'Choc, miel et citron

Composition

- Ganache
- Enrobage

Ganache Chocolat So'Choc, citron et miel - pour un cadre de 27x37 épaisseur 12 mm.

- 140 g de sucre semoule
- 420 g de crème fraîche 35% MG
- 90 g de miel de sarrasin
- 90 g de glucose DE60
- 20 g de sorbitol cristallisé
- Le zeste râpé d'un citron
- 360 g de chocolat Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace
- 170 g de chocolat au lait Belcolade Selection 35% Cacao-Trace
- 20 g de beurre

Caraméliser le sucre à sec et décuire celui-ci avec la crème fraîche préalablement chauffée. Rectifier à 560 g la quantité du liquide avec du lait entier.

Réchauffer le liquide à 85°C avec le glucose, le miel de sarrasin, le sorbitol et le zeste de citron et laisser infuser quelques minutes, recouvert d'un film plastique.

Chinoiser ce mélange directement sur les chocolats et mélanger le tout à l'aide d'une maryse.

Une fois que le mélange se situe entre 35 et 38°C, ajouter le beurre et finir le mélange avec un mixeur plongeant afin d'obtenir une belle émulsion.

Couler la ganache à 35°C dans un cadre de 12 mm d'épaisseur.

Cristalliser au moins 24 heures à 17°C.

Après cristallisation, chablonner la ganache et couper directement à la guitare.

Enrobage avec chocolat So'Choc ou Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace parsemés d'éclats de sarrasin torréfié.

Sur l'image proposée, la ganache a été préalablement cristallisée et dressée à l'aide d'une poche sur des petits disques de chocolat So'Choc représentant une onde.