



FLORENTINS ET TRUFFES EN CHOCOLAT



LES FLORENTINS

100g de crème double, 95g de sucre vanillé maison, 30g de miel d'oranger, 60g d'amandes effilées, 125g de bons fruits confits -écorces d'oranges, de citron, cerises, cédrat, angélique - coupés en petits dés, 150g de chocolat de couverture tempérée Caraïbes ou Guanaja.

Porter à ébullition la crème, le sucre et le miel. Cuire à 118° puis incorporer les amandes et les fruits confits. Dresser dans les moules finement et colorer 5mn à 190°.

Refroidir, démouler. Tremper le fond des florentins dans le chocolat tempéré, les poser sur une feuille de papier guitare pour les sécher et leur donner du brillant ou, autre technique, les poser retournés sur une grille et pocher le chocolat en filets dessus.

Astuce : Si on n'a pas de thermomètre, il suffit de laisser bouillir le mélange sucre, crème et miel pendant 3mn.

LES TRUFFES

Ganache : 150g de couverture Caraïbes, 125g de crème fleurette, 25g de beurre, 1cs de miel d'acacia.

Enrobage : QS de couverture caraïbes tempérée et de cacao amer en poudre. Faire bouillir la crème et le miel. Fondre le chocolat au bain marie. Réaliser une émulsion à la maryse en versant la crème en 3 fois dans le chocolat pour obtenir un mélange lisse et brillant. Incorporer alors le beurre pommade. Laisser refroidir. Mettre la ganache dans une poche et dresser de petites boules sur du papier siliconé ou sur une feuille de silpat. Laisser durcir puis rouler les boules dans la main, les tremper dans la couverture tempérée, les poser en suite directement sur un plateau recouvert de cacao. On peut parfumer la crème en y faisant infuser du poivre long concassé, des épices ou du thé. La chinoiser alors avant de faire l'émulsion. On peut aussi faire une ganache jivara-praliné. Bref laisser libre cours à son imagination.