



Chocolats Coeurs des Cimes



Pour 6 plaques de cœurs moulés soit environ 1kg.
QS de couverture Caraïbes.

Mélange caramel chocolat :

Faire un caramel avec 190g de sucre et 35g d'eau. Le décuire avec 15g de beurre puis 150g de crème fleurette. Fondre au bain marie 100g de Jivara et réaliser une émulsion à la maryse en versant en 3 fois le caramel.

Le sirop au génépi :

Porter à ébullition 28g d'eau et 14g de sucre, laisser refroidir et ajouter 30g de génépi [ou un autre alcool si on préfère].

Quand le mélange caramel chocolat est descendu à moins de 30°, ajouter le sirop au génépi et mélanger.

Mouler les plaques préalablement passées au coton, avec la couverture tempérée à 31°.

Pocher le caramel au génépi à l'intérieur. Laisser cristalliser, puis obturer avec la couverture.

Laisser cristalliser et démouler.

Rappel : pour le tempérage du chocolat noir

Fondre à 55°, redescendre à 28/29°, puis remonter et maintenir une T° de 31/32°.