

CAMEL AU ROMARIN - VANILLE DE TAHITI

COMPOSITION :

1. Moules
2. Caramel au romarin
3. Ganache à la vanille

1. MOULES

<i>Belcolade Selection Lait Cacao-Trace</i>	<i>Quantité suffisante</i>
---	----------------------------

METHODE :

Laisser refroidir le chocolat et placer dans les moules. Laisser se cristalliser..

2. CAMEL AU ROMARIN

Romarin frais	10 g
Sucre	240 g
Glucose	100 g
Crème 35 %	240 g
Beurre	100 g
Fleur de sel	5 g

METHODE :

Infuser le romarin dans la crème pendant environ 1 heure. Faire un caramel avec le sucre et le glucose. Chauffer la crème et le beurre, ensuite ajouter le caramel lentement. Ajouter le sel et laisser refroidir. Remplir les chocolats moulés du caramel.

3. GANACHE A LA VANILLE

Glucose	40 g
Sucre	50 g
Crème 35 %	375 g
Vanille de Tahiti	2 morceaux
Sel	3 g
<i>Belcolade Lait Selection Cacao-Trace</i>	250 g
<i>Beurre de cacao Belcolade Pure Prime Pressed</i>	20 g
Beurre	50 g

METHODE :

Chauffer la crème et les branches de vanille. Caraméliser le glucose et le sucre. Ajouter la crème chauffée lentement. Retirer la vanille et ajouter chocolat et le beurre de cacao.

Lorsque la ganache atteint une température de 35 °C, ajouter le beurre et mélanger.