

### **Miroir chocolat brillant:**

- 80 gr d'eau
- 240 gr de sucre
- 80 gr cacao poudre
- 160 gr crème 35% liquide
- 10 gr gélatine en feuille
- 50 g eau froide

### **Méthode :**

Faire un sirop avec l'eau & le sucre (1). Verser sur le cacao et mélanger (2). Faire bouillir la crème (3) et verser sur la gélatine trempé dans de l'eau froide (4). Verser ensuite le n\*4 sur le n\*3. Mélanger puis verser sur les n\* 2 & n\* 1 ensembles. Laisser refroidir pour atteindre +/- 32°C. Glacer sur une surface froide ou congelée. \*(La gélatine peut être remplacé par de L'Agar-agar.) \*(2 g gélatine= 0,6 Agar-agar).

### ***Eddy Rosine***

Enseignant de **A.A.C**  
**Directeur de recherches**  
**& projets spéciaux**

**Tel: 450 569-3411 (CEL)**

**Tel: 450 565-3773 (AAC)**

**Fax: 450 565-3993**

**Site: [www.aaduchocolat.com](http://www.aaduchocolat.com)**