



Recette élaborée par **Jordi Puigvert Colomer**

WHISKY & CAFÉ

recette pour 80 pièces



Jordi Puigvert Colomer Chef pâtissier et Consultant Sweet'n Go

Caramel au whisky

170 g Sucre

30 g Sirop de glucose

1 g Vanille en poudre

200 g Crème 35 %

20 q Whisky

40 g Beurre

2 g Sel

Mélanger la crème, le sel, le glucose, la vanille en poudre et porter à ébullition. Pendant ce temps, faire caraméliser le sucre jusqu'à ce qu'il atteigne 180 °C ou jusqu'à ce qu'il prenne une couleur brune. Déglacer avec le mélange précédent pendant qu'il est encore très chaud. Faire cuire jusqu'à 106 °C. Laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange soit encore tiède (40 °C). Ajouter le beurre et émulsionner. Ajouter le whisky et émulsionner à nouveau. Laisser refroidir à 25 °C et utiliser.

Ganache au café

275 g Crème 35 %

1 g Sel

30 g Grains de café

27 g Sucre inverti

11 g Sorbitol en poudre

190 g Chocolat de Plantation Vila Gracinda Noir 67 %

Faire chauffer la crème, ajouter les grains de café et mélanger. Laisser infuser pendant 10 minutes. Filtrer et peser le liquide. Ajouter un peu de crème pour atteindre les 275 g nécessaires. Ajouter le sel, le sucre inverti et le sorbitol. Verser sur le chocolat et émulsionner. Il tiliser à 28 °C.

Autres ingrédients

30 g Appareil à pulvérisateur noir 500 g Chocolat Elianza® Ivoire 33 % q.s g Appareil à pulvérisateur brun 250 g Chocolat Yzao® Noir 70 %

Assemblage et finition

Mélanger le chocolat Yzao® avec l'appareil à pulvérisateur noir et laisser poser à température ambiante. Déposer délicatement de ce mélange dans les moules à l'aide d'un petit pinceau. Réserver, Saupoudrer de la poudre alimentaire dorée sur les moules et l'appliquer à l'aide d'un pinceau. Enlever l'excédant de poudre alimentaire. Mélanger du chocolat Elianza® Ivoire avec de l'appareil à pulvérisateur brun pour obtenir un mélange marron clair. Laisser poser à température ambiante et napper les moules avec la préparation. Laisser cristalliser. Déposer un peu de caramel au whisky sur le bas du moule, puis déposer la ganache au café sur le dessus en s'arrêtant 2 mm avant le bord. Laisser cristalliser pendant 6 heures. Recouvrir avec le chocolat Yzao® à température ambiante.

Chocolat de Plantation Vila Gracinda Noir 67 %	réf. 20600
Chocolat Yzao® Noir 70 %	réf. 20094
Chocolat Elianza®	
Ivoire 33 %	réf. 20614
Appareil à pulvérisateur	
Brun	réf. 27927
Appareil à pulvérisateur	
Noir	réf. 27933
Poudre métalisée or	réf. 27910

