MICHEL CLUIZEL

CHOCOLATIER À DAMVILLE
DEPUIS 1948

Recette élaborée par **Sophie de Bernardi**

LA MANUFACTURE DU GOÛT

Sophie de Bernardi
Cheffe pâtissière
InterContinental
Paris - Le Grand

BOUCHÉE CAOZELO ROSÉ

Recette pour 8 pièces

Caramel rose

20 g	Crème liquide 35 % MG
10 g	Rose déshydratée
120 g	Sucre semoule
80 g	Beurre

Faire chauffer la crème. Une fois l'ébullition atteinte, retirer du feu et ajouter la rose. Filmer la préparation et laisser le tout infuser pendant une dizaine de minutes. Réaliser un caramel. Lorsque le caramel atteint une couleur brune, verser la crème chaude progressivement tout en la filtrant, puis le beurre. Couler le caramel dans des petits dômes, ils formeront les inserts des bouchées. Stocker en cellule de refroidissement ou au congélateur afin de pouvoir les démouler.

Ganache chocolat Caozelo

170 g	Crème liquide 35 % MG
50 g	Glucose
20 g	Rose déshydratée
150 g	**Chocolat « de Métier » Caozelo Noir 66 %**
15 g	Beurre

Faire chauffer la crème et le glucose avec la rose déshydratée. Hors du feu, filmer la préparation et laisser infuser pendant une dizaine de minutes. Porter le tout à ébullition, et verser en trois fois sur le chocolat et le beurre. Mélanger délicatement sans incorporer d'air. Maintener la ganache à température, celle-ci doit être tiède pour le montage.

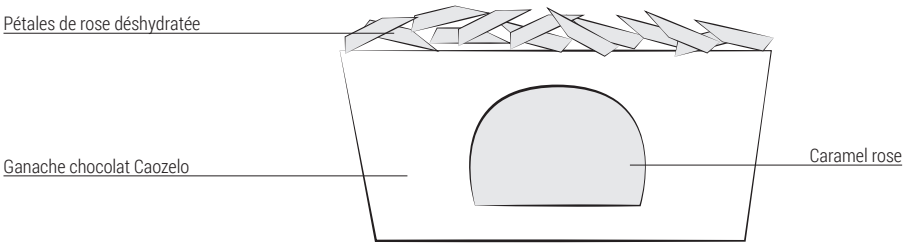
Ingrédients

Roses déshydratées

Montage et finition

Pocher un tiers de la ganache chocolat, ajouter les dômes de caramel bien au milieu puis refermer le tout avec la ganache.
Laisser cristalliser le tout. Chablonner le dos de la bouchée afin de pouvoir l'enrober plus facilement. Une fois que la bouchée est bien prise, démouler là, puis enrober la avec du chocolat Caozelo. Avant que le chocolat ne prenne, ajouter les pétales de roses déshydratées, pour donner de la couleur, du volume et du goût.

Chocolat « de Métier » Caozelo Noir 66 % réf. 20110



Manufacture CLUIZEL - Février 2021

MANUFACTURE CLUIZEL
7 Avenue Michel Cluizel • Damville CS50026 • 27240 Mesnils-sur-Iton • **France**
tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • pros.cluizel.com • clients@cluizel.com

SAS au capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Évreux • NAF 1082 Z • TVA intra-communautaire : FR 64603650094