



NUAGE CHOCOLATÉ | TONKA SPONGE | PRALINE AU CARMEL SALÉ

Recette pour 10 personnes

Nuage chocolaté

- Valrhona Couverture
Dulcey grains 32% 500 g
- Florin Huile de tournesol 100 ml
- Premium Sel fumé
au genièvre du Danemark 3 g

Tonka Sponge

- Sucre fin cristallisé 100 g
- Œuf 5 pcs
- Farine fleur 15 g
- Poudre de cacao 15 g
- Amandes, moulues 100 g
- Premium Sel Murray River 4 g

Praline au caramel salé

- Pralines creuses,
chocolat noir 40 pcs
- Carma Couverture
Ruby Rubina 40% gouttes 600 g
- Sucre fin cristallisé 145 g
- Beurre 45 g
- Crème entière 60 ml
- Carma Couverture 70% 35 g
- Carma Milk des Alpes 35% 120 g
- Carma Dark Venezuela 70% 120 g
- Crème entière 250 ml

Préparation

Nuage chocolaté

Faire fondre le chocolat et le sel jusqu'à ce que le sel soit dissous. Incorporer l'huile de tournesol. Remplir une bouteille Kisag de 1 litre avec la masse. Injecter 4 cartouches Kisag l'une après l'autre. Secouer énergiquement entre chaque capsule. Laisser reposer 5 minutes. Remplir ensuite dans les formes souhaitées et mettre au froid.

Tonka Sponge

Former une pâte homogène avec les amandes finement moulues et le reste des ingrédients. Passer au tamis fin directement dans un émulsionneur Kisag de 0,5 litre. Injecter une cartouche Kisag et bien agiter. Remplir des gobelets à café jetables jusqu'au tiers avec la pâte obtenue, et cuire de 40 à 50 secondes au four à micro-ondes à 900 watts. Laisser refroidir avec l'ouverture vers le bas.

Praline au caramel salé

Laisser d'abord le sucre caraméliser lentement. Incorporer le beurre et ajouter ensuite la crème et le chocolat. Élaborer jusqu'à obtention d'une masse bien lisse puis laisser refroidir à température ambiante. Pour la ganache, porter la crème à ébullition et ajouter les deux chocolats. Après cinq minutes, mélanger et ajouter la sauce choco-caramel. Remuer jusqu'à obtenir une ganache brillante et réserver au frais pendant quelques heures. Avant utilisation, passer encore une fois au mixeur pour bien aérer. Remplir les pralines creuses avec la ganache et enrober de chocolat ruby cristallisé. Laisser durcir quelques heures.

