

Financier au chocolat

100g	poudre d'amande
175g	sucre
175g	blancs d'œufs
50g	farine tout usage
138g	beurre noisette
62g	chocolat 75%

Mélanger amande, sucre, blancs et la farine tamisée. Ajouter le beurre noisette chaud mais non bouillant puis le chocolat fondu. Verser dans des moules beurrés et cuire à 375°F.

Financiers

150g	sucre
50g	poudre d'amande
50g	farine
134g	blancs d'œufs
117g	beurre noisette

Mélanger le sucre avec la poudre d'amande et la farine. Ajouter les blancs et bien mélanger. Ajouter le beurre noisette chaud mais non bouillant.

Verser dans des moules beurrés et cuire à 375°F.

Ganache à dresser

500g crème

50g miel

G chocolat

100g beurre

Recette de base 1. Faire bouillir la crème liquide et le sucre inverti. 2. Verser progressivement sur les pistoles de chocolat de couverture en formant un noyau d'émulsion. 3. Puis incorporer le beurre pommade lorsque le mélange atteint environ 40°C. 4. Pré-cristalliser la garniture jusqu'à 26/28°C pour les ganaches contenant du chocolat de couverture au lait ou blanc ou à 30/34°C pour les ganaches élaborées à partir de chocolat de couverture noir. 5. Réserver au réfrigérateur et laisser reposer environ 24 heures. *Selon l'utilisation que vous souhaitez faire de la ganache, chaque cas est différent. Vous pouvez choisir de la pocher directement, ou bien si vous souhaitez une texture crémeuse pouvant s'étaler à la spatule, vous devrez attendre quelques heures jusqu'à sa cristallisation et l'utiliser à température ambiante.

ORIGINE 395 g Équateur 76% •• 380 g Tanzanie 75% ••• 420 g Venezuela 72% •• 440 g Cuba 70% • 430 g Saint Domingue 70% ••• 505 g Mexique 66% • 900 g Ghana 40% ••• 1100 g Papuaasie 35% •••

PURETÉ 430 g Ocoa™ 70% •• 435 g Inaya™ 65% •• 570 g Excellence 55% ••• 780 g Alunga™ 41% •• 460 g Extra Bitter Guayaquil 64% •• 960 g Lactée Supérieure 38