

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