

Pots de chocolat noir, crème montée, cacao, croustille de chocolat (capuccino) -Version Atelier virtuel

Recette pour 2 personnes

Description

Ou comment décliner un café en dessert.

L'astuce du chef

Les températures sont importantes pour la réalisation de ce dessert.

Ingrédients

Crème montée vanillée, cacao

- 50 Ml Crème 35% à fouetter
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 1 Cuil. à thé Cacao en poudre

Pour la ganache

- 100 Gr Crème 35%
- 50 Gr Chocolat noir
- 5 Gr Beurre

Décors Chocolat ou croustille chocolat

- 50 Gr Chocolat noir
- 0.50 Tasse(s) Riz soufflé (rice crispies)

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **30 mins**

Prévoir avant le cours VIDÉO

Ingrédients

Placez le bol à crème monter au réfrigérateur

Placez au congélateur une plaque à cuisson

Matériels

1 bol (crème montée)

1 Bol (ganache)

1 fouet (souple idéalement)

1 Casserole (chauffer la crème)

2 Tasses à café ou Ramequins

1 petite Pasette (cacao ou cannelle)

1 cuillère à soupe par participant

1 Pinceau bien sec et souple

Feuilles de papier cuisson ou feuilles plastifiée

1 Plaque a cuisson (four)

La mousse du capuccino

Sortez votre bol du réfrigérateur, versez-y la crème à la sortie du frigo, ajoutez les graines de vanille de la gousse (ou extrait de vanille), fouettez pour incorporer de l'air et monter la crème.

Réservez-la au frigo.

Pour la ganache

Dans une casserole, faire bouillir la crème et versez sur le chocolat, ensuite ajoutez le beurre pommade, bien mélanger et repartir dans des tasses à expresso. Réservez au frigo. Une fois la ganache figée, mettre la chanilly sur le dessus, saupoudrez de cacao et servez.

Décors chocolat

Assurez-vous de trouver un chocolat de bonne qualité, demandez a votre pâtissier ou votre épicerie.

Nous allons le faire fondre sur un bain-marie, puis nous le laisserons baisser en température doucement.

Nous tacherons de nous approcher de la température de 32°C pour pouvoir réaliser nos décors.

Nous allons aussi en mélanger avec le rice crispies ou du riz soufflé.

Bon appétit!