

TRISTAN ROUSSELOT

CHOCOLAT CHAUD DE NOËL AUX ÉPICES À PAIN D'ÉPICE

Ingrédients

CHOCOLAT CHAUD AUX ÉPICES A PAIN D'ÉPICE
359 g Lait entier, UHT
180 g Crème liquide 35% M.G.
4 g Sucre muscovado
15 g Sucre roux
0,9 g Epices à pain d'épices
201 g Couverture chocolat lait 38%
35 g Couverture chocolat noir 70%
2 Gousses de vanille Bourbon Madagascar - Prova Gourmet

SIPHON AU MIEL ET ÉPICES
250 g Lait entier, UHT
60 g Blanc d'œuf
6 g Epices à pain d'épices
5 g Miel de châtaignier
22 g Masse gélatine

DÉCOR
50 g Perles de vanille Bourbon Madagascar - Prova Gourmet

Préparation

CHOCOLAT CHAUD AUX ÉPICES A PAIN D'ÉPICE
La veille, faire chauffer à 70 °C le lait et ajouter les gousses de vanille fendues et grattées, puis laisser infuser une nuit. Le lendemain, chinoiser et retirer les gousses. Faire bouillir le lait infusé dans une casserole avec les sucres, verser le lait chaud sur les chocolats et les épices puis mélanger au fouet. Lorsque le chocolat est bien fondu, ajouter la crème froide et mixer au mixeur plongeant. Bien corner les bords. Servir chaud.

SIPHON AU MIEL ET ÉPICES
Faire chauffer une partie du lait pour faire fondre la masse gélatine et mélanger au reste des ingrédients. Mettre en siphon avec une cartouche et laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, bien secouer le siphon et rajouter une cartouche.

DÉCOR
Dans un mug, verser le chocolat chaud aux 2/3 de la tasse puis mettre le siphon et terminer avec des perles de vanille.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE
VANILLE BOURBON
DE MADAGASCAR

PERLES
À L'EXTRAIT DE VANILLE
BOURBON MADAGASCAR



PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com