

PROVA
Gourmet

ONDES CHOCOLATÉES
Chocolat Noir
& Guimauve Noix de Coco



ONDES CHOCOLATÉES

Chocolat Noir & Guimauve Noix de Coco

INGRÉDIENTS

GUIMAUVE NOIX DE COCO

- 50 g Eau
- 204 g Sucre semoule
- 77 g Sucre inverti
- 91 g Masse gélatine
- 77 g Sucre inverti
- 0,5 g **Arôme Naturel Goût Noix de Coco - Prova Gourmet**

MOULAGE

- 200 g Chocolat noir 72 %

SOCLE

- 800 g Chocolat noir 72 %

MONTAGE

- QS Poudre de cacao



PRÉPARATION

Recette pour 10 portions

GUIMAUVE NOIX DE COCO

Cuire l'eau, le sucre et la première partie de sucre inversi à 111°C. Verser dans une cuve de batteur sur la seconde partie de sucre inversi, ajouter la masse gélatine et l'arôme naturel goût noix de coco. Foisonner à vitesse moyenne.

MOULAGE

Mouler les poissons avec la couverture noire précristallisée. Retourner et laisser égoutter quelques instants puis ébarber avant cristallisation complète. Laisser cristalliser.

SOCLE

Réaliser un socle en chocolat noir de 0,5cm d'épaisseur dans un moule à ondulation. Patiner le socle à l'aide d'une lavette froide et humide. Réaliser 3 tiges de chocolat noir de 8, 10 et 12 cm à l'aide de paille en plastique.

MONTAGE

Pocher la guimauve à 30 °C dans les moules poisson, puis lisser à ras pour un résultat uniforme. Laisser gélifier pendant 12 heures. Démouler puis assembler les demi-coques de poisson à l'aide d'une plaque chauffante. Laisser cristalliser. Pour la finition, brosser les poissons avec une brosse métallique pour obtenir un effet texturé et ajouter légèrement de la poudre de cacao au pinceau. A l'aide d'une douille chaude trouser le bas du poisson du diamètre de la tige ainsi que le socle. Assembler le tout à l'aide de chocolat au point.