

ARDOISES

Le fondant :

250 gr de sucre
70 gr de glucose
100 gr d'eau

Mettre le sucre, le glucose et l'eau à bouillir pour obtenir un sirop à 117 ° (prendre une cuillère, la tremper dans le sucre puis dans l'eau. Le sirop doit faire une boule assez molle). Ensuite verser le sirop sur une plaque et le travailler pour obtenir une boule blanche.



La Nougatine.

Dans une casserole mettre 150 gr de fondant, 100 gr de glucose. Faire fondre le mélange jusqu'à coloration de caramel. Ajouter 80 gr d'amandes effilées. Bien mélanger et verser sur une plaque et détailler des rectangles de 15 sur 25 millimètres environ.



Le chocolat

Prendre 300 g de chocolat bleu, mettre 200 g à fondre (au micro-ondes ou au bain-marie). Puis ajouter du chocolat cassé en petit bout pour obtenir une température de 30°. Faire un essai en trempant une lame de couteau dans le chocolat et la mettre au froids quelques minutes (si le chocolat est à bonne température, il se décolle de la lame). Prendre une fourchette et tremper les ardoises dans le chocolat puis les déposer sur une feuille de papier cuisson.



Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !