

Recette

Bouquets de fritures en chocolat

Je vous conseille de réaliser la friture en chocolat un ou deux jours à l'avance et la crème au beurre le jour même du montage des cornets.

Tempérage du chocolat noir pour la friture :

800 g de chocolat noir de couverture

Préparation :

- Faites fondre le chocolat à 50-55°C en contrôlant la température avec un thermomètre.
- Faites refroidir le mélange à 28-29°C par exemple en le plaçant dans un bol de glaçons (attention à ne surtout pas mettre d'eau dans le chocolat).
- Réchauffez le mélange à 31-32°C et utilisez de suite pour couler dans les moules à chocolat pour réaliser la friture en suivant les indications du tutoriel.

Recette de crème au beurre meringue suisse pour 6 cornets fleuris :

270 g de blancs d'oeufs

290 g de sucre en poudre

515 g de beurre à température ambiante, coupé en petits dés

Préparation :

- Sortez le beurre du frigo pour qu'il revienne à température ambiante, on le veut mou pour l'incorporer à la meringue (passez-le légèrement au micro-ondes en mode décongélation pour accélérer le processus).
- Dans un saladier, mélangez les blancs d'oeuf et le sucre, fouettez légèrement puis placez-le au dessus d'un bain marie (le fond du saladier ne doit pas toucher l'eau). Fouettez régulièrement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout et la préparation bien chaude au toucher.
- Versez le tout dans la cuve de votre robot et fouettez jusqu'à ce que la meringue refroidisse puis incorporez le beurre mou à l'aide de la feuille (ustensile qui ressemble à un fouet plat), morceau par morceau. Raclez régulièrement les bords du bol pour avoir une préparation homogène.
- Réservez une partie de crème au beurre non colorée puis séparez le reste de la meringue et colorez-la en suivant les indications du tutoriel.