

Nunzio Iacono Chef de l'Agastache à Volnay

Ultra-crèmeux au chocolat !

INGREDIENTS

*Le Namelaka (ultra crèmeux en Japonais) est une crème ultra fondante qui cristallise lentement.
A utiliser en verrines ou en quenelles.*

- ✿ Chocolat noir 72 %, au lait ou blanc. Pour les enfants, privilégier les chocolat lait et chocolat blanc.
- ✿ 350 g de chocolat lait 40% et 5g de gélatine ou 340 g chocolat blanc 35% et 4 g de gélatine
- ✿ 200 g (20cl) lait entier
- ✿ 10 g glucose
- ✿ 400 g (40cl) de crème liquide.

DEROULE DE LA RECETTE

Faire fondre le chocolat au bain-marie, ramollir la gélatine dans de l'eau glacée.

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, ajouter le glucose, et la gélatine essorée.

Verser lentement un tiers du lait dans le chocolat, et à l'aide d'une Maryse, mélanger énergiquement en décrivant des petits cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant.

Incorporer le 2ème tiers de la même façon et ensuite le 3ème tiers.

Ajouter la crème liquide.

Mixer pour lisser et parfaire l'émulsion.

Laisser cristalliser au réfrigérateur au moins une nuit.