

Billes de Comté AOP Fort Saint Antoine sur palets de chocolat yuzu Valrhona

Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.



Ingrédients

- 100 g de Comté AOP Fort Saint Antoine
- 40 g de chocolat Caraïbe 66% Valrhona
- 40 g de chocolat inspiration yuzu Valrhona
- 1 citron yuzu
- 2 feuilles d'or
- 1 thermomètre de cuisine
- 1 couteau-cuillère à pommes parisiennes
- Petits moules flexipan

Étapes de la préparation





1. Commencez par tabler le chocolat, cette opération est indispensable afin d'obtenir un chocolat qui soit brillant et qui développe l'ensemble de ses arômes. Il est important de respecter les différents paliers de température selon la nature du chocolat.
2. Versez les fèves de chocolat dans un cul-de-poule, placez au bain-marie à feu doux et laissez fondre jusqu'à l'obtention d'une température entre 45 et 50°C pour le chocolat noir et entre 40 et 45°C pour le chocolat yuzu. Lorsque la température est atteinte, retirez du bain-marie et laissez revenir à 27°C pour le chocolat noir et entre 25 et 26°C pour le chocolat yuzu. Une fois cette température atteinte, replacez au bain-marie et remontez entre 31 et 32°C pour le chocolat noir et entre 29 et 30°C pour l'autre chocolat. Vous devrez réaliser cette opération avec un thermomètre de cuisine.
3. Parallèlement, à l'aide d'un couteau-cuillère à pommes parisiennes, détaillez des billes de Comté. Dans le fond de petits moules flexipan, faites couler des palets de chaque chocolat, zestez le yuzu sur le chocolat encore liquide et déposez au centre de chacun une bille de fromage décorée de feuilles d'or.
4. Réservez au frais et dégustez entre le fromage et le dessert.

? **Astuce** : Cette recette est réalisable avec l'ensemble des chocolats de la gamme Valrhona. N'hésitez pas à jouer avec les agrumes selon vos envies.