

Fondue chocolat au Braséro

Fondue chocolat noir

380 g	Lait entier UHT
260 g	Crème UHT 35%
80 g	Sucre cristal
650 g	COUVERTURE CARAIBE 66%
1 pce/s	Vanille gousse Madagascar

Porter le lait à ébullition avec la crème et le sucre. Infuser la gousse de vanille. Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat afin de réaliser une émulsion homogène. La température de consommation doit être entre 40°C et 45°C. Attention ! N'hésitez pas à surélever votre fondue afin de ne pas brûler le fond. On peut aromatiser la fondue avec des épices, du thé ou des pulpes de fruits...

Guimauve

675 g	Sucre semoule
225 g	Eau minérale
210 g	Sucre inverti
55 g	Gélatine poudre
300 g	Sucre inverti
3 g	Vanille gousse Madagascar NOROHY

Réhydrater la gélatine. Cuire la petite quantité de sucre inverti avec le sucre semoule et l'eau à 110°C. Dans un bol de batteur, verser le sirop de sucre cuit sur le sucre inverti restant et la gélatine réhydratée. Monter le tout au ruban. Dresser aussitôt le mélange à 35/40°C. Soit dans des moules flexipan soit dans un cadre préalablement graissé.

Brochette de fruits Caramélisée

Trier et émincer les fruits.

Réaliser un caramel avec la cassonade ou du miel et une noix de beurre. Colorer les morceaux de fruits sur les deux faces. Débarrasser dans une plaque.

Réaliser les brochettes selon vos goûts.

Vous pouvez réaliser les autres brochettes avec des fruits frais, des bonbons, des sablés, des esquimaux ...