

Chocolat chaud (guimauves, sirop de noisette, chantilly)

Catégorie : Recettes de Noël

Ingrédients

- 250g de sucre
- 250g d'eau
- 150g de noisettes
- 10g de gélatine
- 200g de sucre
- 40g de glucose
- 60g de blancs d'œuf
- 60g d'eau
- 4 cuillères à soupe de sirop de noisette
- 250g de crème liquide
- 25g de sucre glace
- 500g de lait
- 170g de chocolat noir Caraïbes
- 35g de chocolat au lait Jivara
- 15g de cacao en poudre non sucré

Préparation

1. Aujourd'hui, on laisse un peu de côté les gâteaux pour une délicieuse boisson chaude, un chocolat chaud bien garni !
2. Vous trouverez ci-dessous la recette de mon chocolat chaud à base de lait, chocolat noir, chocolat au lait et cacao en poudre, mais aussi la recette des mini guimauves, de la chantilly et enfin du sirop de noisette maison pour agrémenter votre chocolat.
3. A vous de choisir si vous le préférez nature ou avec un ou plusieurs toppings, moi je n'ai pas choisi j'ai tout mis ;) Toutes les recettes sont faciles, évidemment si vous êtes pressés le chocolat et la chantilly sont un bon compromis puisqu'il faut tout de même un peu de patience pour la guimauve et le sirop de noisette !
4. Dans la recette j'ai utilisé comme toujours le chocolat Valrhona, si vous souhaitez passer commande pour vos recettes de fêtes vous avez toujours 20% de réduction avec le code ILETAITUNGATEAU sur Valrhona.
5. Hachez-les grossièrement.
6. Ensuite, portez à ébullition l'eau avec le sucre.
7. Versez les noisettes dedans, puis filmez la casserole et laissez infuser pendant minimum 1 heure (vous pouvez sans problème les laisser toute une nuit, ou faire chauffer à nouveau le sirop, filmer la casserole, et laisser encore infuser, le sirop n'en aura que plus de goût).
8. Quand le sirop a suffisamment infusé, filtrez-le pour retirer les morceaux et peaux de noisettes, puis remettez-le à chauffer.
9. Portez à ébullition pendant environ 2 minutes, puis versez le sirop dans une bouteille et laissez refroidir.
10. Votre sirop est prêt !
11. Faites réhydrater la gélatine dans de l'eau froide, puis essorez-la et faites-la fondre au bain-marie.
12. Préparez un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose.
13. Quand le sirop atteint 115°C, commencez à fouetter les blancs.
14. Quand il atteint 130°C, versez-le sur les blancs.
15. Ajoutez ensuite la gélatine fondue et le sirop de noisette en continuant de fouetter.
16. Mettez la guimauve dans une poche à douille munie d'une douille lisse puis pochez des fines bandes sur une

plaque graissée.

17. Ensuite, saupoudrez la guimauve avec un tant pour tant maïzena et sucre glace.

18. Laissez durcir quelques heures puis saupoudrez à nouveau du tant pour tant, et découpez des mini guimauves.

19. Conservez dans une boîte hermétique.

20. Mélangez la crème et le sucre, puis fouettez de façon à obtenir une chantilly suffisamment ferme.

21. Faites chauffer le lait, puis versez-le sur les chocolats et le cacao.

22. !

23. chocolatgggchaudgggChocccoclat chaud (guimauves, sirop de noisette, chantilly)haviandggg8\$\$\$ Remuez bien, puis reversez le tout dans la casserole.

24. Faites épaissir à feu doux en remuant constamment jusqu'à avoir la consistance voulue.

25. Ajoutez enfin le sirop de noisette selon la quantité souhaitée (j'en ai mis 40-).

26. Versez le chocolat dans les tasses, puis surmontez de chantilly, mini guimauves et morceaux de noisettes.

27. Et voilà, régalez-vous !