

## Recette : Moelleux au chocolat Tainori (Valrhona)

### Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona

#### Pour 8 Moelleux



#### Accessoires requis :

- Bols pour mélanger
- Batteur électrique
- Fouet à main
- Moules de papier cuisson pour Moelleux (\* disponibles sur demande)

#### Ingrédients :

- 50 g Beurre
- 200 g Blancs d'œufs
- 65 g Sucre
- 50 g Jaunes d'œufs
- 210g Chocolat Valrhona Tainori 64% de cacao (République Dominicaine)\*
- 8 pastilles de chocolat Tainori supplémentaires

#### Préparation :

1. Faire fondre le chocolat en prenant soin de ne pas le brûler et ajouter le beurre;
2. Monter les blancs en ajoutant le sucre dès le départ du mélange afin d'avoir un mélange parfaitement lisse (les blancs montés forment des pointes);
3. Ajouter un peu de blancs montés au mélange chocolat-beurre puis les jaunes d'œufs et lisser au fouet à main;
4. Ajouter le reste des blancs et lisser au fouet à main, ne pas trop mélanger;
5. Verser dans des moules de papier cuisson\* de 7 cm (2 ½ po) de diamètre;
6. Réfrigérer pendant une heure;
7. Cuire à 350°C environ 8-9 min., vérifiez la cuisson avec une fourchette, le contour doit être cuit et le cœur doit rester coulant.
8. Déposer une pastille au centre de chaque Moelleux

*\* Disponible chez Érico dans notre sélection de produits pour la préparation de pâtisseries et chocolats*

Chocolaterie créative  
Musée du chocolat