

Recette : Savoureuse sauce au chocolat Tanzanie

Cette sauce très "chocolat" peut être servie tiède ou chaude sur des fruits, des pâtisseries, des crêpes aux fruits ou en fond d'assiette (comme un coulis) pour accompagner des mousses de fruits ou bavarois. Elle se prépare en 2 minutes.



Accessoires requis :

- Bol à mélanger
- Spatule en caoutchouc

Ingrédients:

- 200 gr. de chocolat extra-amer Tanzanie à 75% de cacao en pastilles*
- 150 ml de crème à 15%

Préparation:

1. Mettre le chocolat dans le bol
2. Amener la crème à ébullition et verser sans attendre sur le chocolat;
3. Mélanger pour fondre le chocolat et servir.

Cette sauce n'est pas recommandée pour verser sur un produit congelé car elle va rapidement figer. Utilisez plutôt la Sauce classique au chocolat.

Variante

- Pour diminuer l'amertume de la sauce, remplacez le chocolat par du 65% ou 58% de cacao *.
- Pour la rendre encore plus riche, utilisez de la crème à 35%.

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



Chocolaterie créative
Musée du chocolat

634, rue Saint-Jean, Québec, QC

418 524-2122

info@ericochocolatier.com