



à base de Cosy FONDANT au CHOCOLAT

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 1 heure

Temps de repos : 3 heures

La gourmandise à grignoter : le siphon vanille gourmande

Ingrédients :

- 250gr de crème d'Isigny 35%
- 150gr de Cosy Fondant au Chocolat
- 40gr de sucre glace
- 1/2 fève de Tonka
- 1 gousse de vanille

Préparation :

- Mélanger la crème et le sucre dans un cul de poule
- Incorporer Cosy, puis la gousse de vanille grattée
- Râper la fève et l'ajouter à la préparation
- Bien mélanger, passer au chinois, mixer
- Mettre la préparation dans un siphon avec 2 cartouches de gaz
- Placer au réfrigérateur

Cocktail Pâtissier :

leçon n° 65

by Cosy



Cocktail Pâtissier : leçon n° 65 - à base de Cosy FONDANT au CHOCOLAT

La gourmandise à grignoter : la gelée cuivrée

Ingrédients :

- 62gr d'eau
- 30gr de whisky
- 50gr de Cosy Fondant au Chocolat
- 30gr de sucre de canne
- 2 feuilles de gélatine
- du colorant alimentaire cuivre (facultatif)

Préparation :

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide
- Mettre tous les ingrédients dans une casserole et porter à frémissements
- Incorporer les feuilles de gélatine essorées et fouetter
- Verser la préparation dans un plat sur une hauteur de 1 à 2 cm
- Mettre au réfrigérateur 3 heures minimum

La gourmandise à grignoter : les cookies aux pépites de chocolat

Ingrédients :

- 200gr de farine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2,5gr de levure chimique
- 100gr de beurre pommade
- 75gr de cassonade
- 1 oeuf
- 150gr de pépites de chocolat

Préparation :

- Dans un cul de poule, mélanger la farine, le sel et la levure
- Ajouter le beurre pommade et mélanger
- Incorporer la cassonade, puis l'oeuf jusqu'à obtention d'une pâte lisse , et les pépites de chocolat
- Former des petites boules et les aplatir
- Mettre au réfrigérateur 1 heure
- Dans un four préchauffé à 175°C, faire cuire les cookies sur une plaque recouverte de feuille de cuisson pendant 23 minutes



Cocktail Pâtissier : leçon n° 65 - à base de Cosy FONDANT au CHOCOLAT

Le lowcktail® à siroter

Ingrédients :

- des glaçons
- 3cl de liqueur de café (du type Kahlua)
- 24cl de Cosy Fondant au Chocolat
- 6cl de café
- 3cl de sucre de canne
- 1 fève de Tonka

Préparation :

- Dans un shaker, mettre des glaçons
- Ajouter Cosy, la liqueur de café, le café et le sucre de canne
- Râper la fève de Tonka
- Secouer

Le dressage

Matériel :

- 4 verres
- 4 pailles noires
- 4 cuillères à cocktail

Ingrédients :

- des copeaux de chocolat noir
- 8 glaçons

Cocktail Pâtissier : leçon n° 65 - à base de Cosy FONDANT au CHOCOLAT

Le dressage

Étapes :

- Placer 2 glaçons dans chaque verre et y répartir le lowcktail®
- Ajouter les pailles dans les verres
- À l'aide du siphon, poser un nuage de vanille gourmande jusqu'à ce qu'un petit dôme dépasse du verre
- Poser 2 à 3 cubes de gelée sur chaque verre
- Parsemer de cookies râpés ou émiettés grossièrement, et de copeaux de chocolat noir



RECETTE DE LA COLLECTION 2015, SIGNÉE DU CHEF VINCENT CATALA POUR

Cosy®