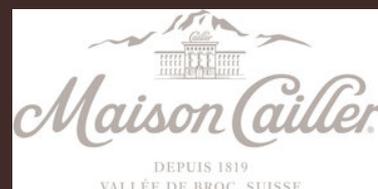


Caramel de Philippe de Valois



Georges Richani

Maître Chocolatier
1636 Broc



Ma curiosité est mon moteur. C'est grâce à elle que je suis devenu Maître Chocolatier.

Il y avait un torrificateur dans la chocolaterie de mes parents. C'était une machine impressionnante pour cuire les fèves de cacao. J'avais pourtant interdiction absolue de toucher à la machine et qui plus est de l'utiliser. Bien sûr, je m'y suis tenu - comme tout enfant obéissant. C'est le jour où mon frère m'a montré, à 16 ans, comment torréfier les fèves de cacao, que j'ai compris que ma vie tournerait autour du chocolat.

Inspiré par la nature

Je considère mon travail comme un privilège considérable. J'adore créer avec et par le chocolat. Pour trouver de nouvelles idées, je passe mon temps libre dans la nature. Les impressions que je ramène de mes promenades m'inspirent. J'aime bien sûr également voyager. Chaque nouveau pays, chaque nouvelle culture, les odeurs et couleurs des plats que je goûte : j'essaie de me servir de toutes ces sensations dans mon travail. Le chocolat, c'est bien plus que du lait et des noisettes. Le Chocolat, c'est les saveurs, les parfums, les textures et de l'émotion.

www.maisoncailler.com

INGRÉDIENTS

800 g de sucre
500 g de crème liquide
100 g de beurre salé
5g de sel de cuisine

PRÉPARATION

1. Mettre le sucre dans une casserole à feu doux.
2. Mettre la crème dans une autre casserole
3. Chauffer la crème à l'ébullition, ajouter le beurre et le sel.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



4. Laisser fondre le sucre doucement sans le remuer et sans le brûler.
5. Dès que la moitié de sucre commence à devenir liquide, commencer à mélanger jusqu'à l'obtention d'un liquide brun légèrement foncé.
6. Ajouter progressivement la crème chaude en remuant (Au moment de l'ajout de la crème, attention à la vapeur et l'éjection de particules chaudes qui se dégagent. Utiliser des gants spéciaux et des lunettes)
7. Éloigner la casserole du feu et laisser refroidir à 30°C
8. Fourrer des tablettes ou des bonbons en chocolat.

Maison Cailler
Rue Jules Bellet 7
1636 Broc
T+ 41 26 921 59 60
www.maisoncailler.com

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE