

PERLE D'EXTRACTION

HUITRE ET CHOCOLAT



Gabriel
GABRIEL

PERLE D'EXTRACTION

HUITRE ET CHOCOLAT

RECETTE POUR 30 PERLES



Une recette de Thomas Gabriel

POUR L'EXTRACTION D'HUÎTRES **DLC J+3**

500 g d'eau d'huîtres
50 g d'eau

Dans une casserole, faire réduire l'eau d'huître et l'eau de $\frac{1}{3}$.

POUR L'ENROBAGE BLANC **DLC J+3**

300 g de chocolat blanc
90 g de beurre de cacao

Faire fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao au bain-marie. Y enrober les ganaches surgelées à l'aide d'une aiguille à couture.

POUR LA GANACHE HUÎTRE **DLC J+3**

200 g de chocolat noir 70%
100 g d'extraction d'huître

Faire fondre le chocolat. Verser l'extraction d'huîtres en 3 fois afin de réaliser une émulsion lisse et brillante. Couler en moule perle Silikomart. Surgeler.

DRESSAGE ET FINITIONS

Saupoudrer les perles enrobées de poudre d'argent afin de créer un effet nacré.

Déposer la perle dans une demi coquille d'huître.