

Texturas **Lecite**

Air gelé de chocolat



Pour l'air de chocolat

- 1 000 g d'eau
- 400 g de chocolat à 70 %
- 50 g de praliné de noisette
- 5 g de Lecite

- 1 Concasser le chocolat et mettre dans un bol.
- 2 Ajouter le praliné et le Lecite.
- 3 Porter l'eau à environ 90 °C et verser sur le chocolat concassé.
- 4 Laisser reposer une minute et mixer à l'aide d'un mixeur.
- 5 Maintenir à 50 °C.
- 6 Activer le mixeur à la surface du mélange de chocolat et de praliné jusqu'à émulsion. Recueillir l'air qui s'est formé.
- 7 Remplir los 2 récipients avec cet air et placer immédiatement au congélateur.
- 8 Laisser 2 h au congélateur et recouvrir hermétiquement pour éviter que la préparation d'air gelé n'absorbe les odeurs.