

Spritz viennois au chocolat



Ingrédients pour les spritz

- ✓ Farine : 0.225 kg
- ✓ Blanc d'œuf : 2 pce
- ✓ Sucre : 0.075 kg
- ✓ Beurre : 0.190 kg
- ✓ Vanille : PM
- ✓ Levure chimique : 1 scht

Ingrédients pour la ganache

- ✓ Chocolat : 200 gr
- ✓ Crème liquide : 100 gr
- ✓ Beurre : 50 gr

Matériel pour les spritz

- ✓ 1 couteau d'office
- ✓ 1 calotte
- ✓ 1 fouet
- ✓ 1 balance
- ✓ 2 ramequins
- ✓ 1 spatule plate

Matériel pour la ganache

- ✓ 1 russe
- ✓ 1 spatule
- ✓ 1 calotte

Réalisation :

1/ Réalisation des spritz



1 / Préparer tous les ingrédients



2/ Placer le beurre dans le récipient



3/ Ajouter le sucre et mélanger.



4/ Verser le sucre vanillé ainsi que de la vanille liquide



5/ Verser les blancs d'œufs tempérés, mélanger.



6/ Puis ajouter la farine et la levure chimique.



7/ **Mélanger** jusqu'à ce que la pâte devienne homogène.



8/ **Garnir la poche** à douille.



9/ **Dresser la pâte** en forme de « S » collé sur une plaque de pâtisserie



10/ **Cuire à 220 °C** pendant ≈ 8 mn



11/ **Laisser refroidir** les spritz.

2/ Réalisation de la ganache



12/ **Commencer par préparer tous les ingrédients**



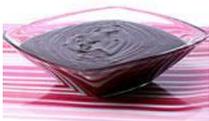
13/ Dans une casserole **faire bouillir la crème** fleurette



14/ Dès l'ébullition, **verser le chocolat noir coupé en morceaux.**



15/ **Bien mélanger au fouet** jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène



16/ **Verser** la ganache dans un récipient et **laisser refroidir**

3/ Glaçage des spritz :



17/ **Tremper la moitié du spritz** dans la ganache



18/ **Laisser refroidir** la ganache pour qu'elle prenne.