

LauraL.



Vendredi 10 novembre, j'ai assisté à mon premier atelier chez Zodio à Chambourcy avec le Chef Florent Clenet.

Très bonne expérience, super atelier, super chef, ET Super résultat !

Nous avons confectionné 4 dômes en chocolat.

Composition :

Dômes de mousse au chocolat avec un insert à la vanille (crème pâtissière à la vanille) déposé sur un sablé breton. Ce dôme était recouvert d'un glaçage au cacao, d'un coulis de caramel et de tuiles au grué et aux noisettes.

Une fois rentrée chez moi, je me suis précipitée pour goûter. Bien qu'un peu trop chocolat pour moi (nous avons utilisé du chocolat 70%), le dôme est excellent. Le sablé breton est excellent et nous sommes même rentrés avec des sablés en trop ! Le glaçage était juste parfait : brillant et sans bulle ! Tout est parfait, et avec les différentes recettes en poche, je compte bien en refaire en changeant un peu les goûts.

Par exemple : mousse au chocolat à 55%, insert au caramel, glaçage au chocolat blanc pour les amateurs ou chocolat noir comme présenté ici.

Je le redis une nouvelle fois, atelier au top !

J'en refais un la semaine prochaine avec une amie pour faire des chocolats !

A la semaine prochaine 😊

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr