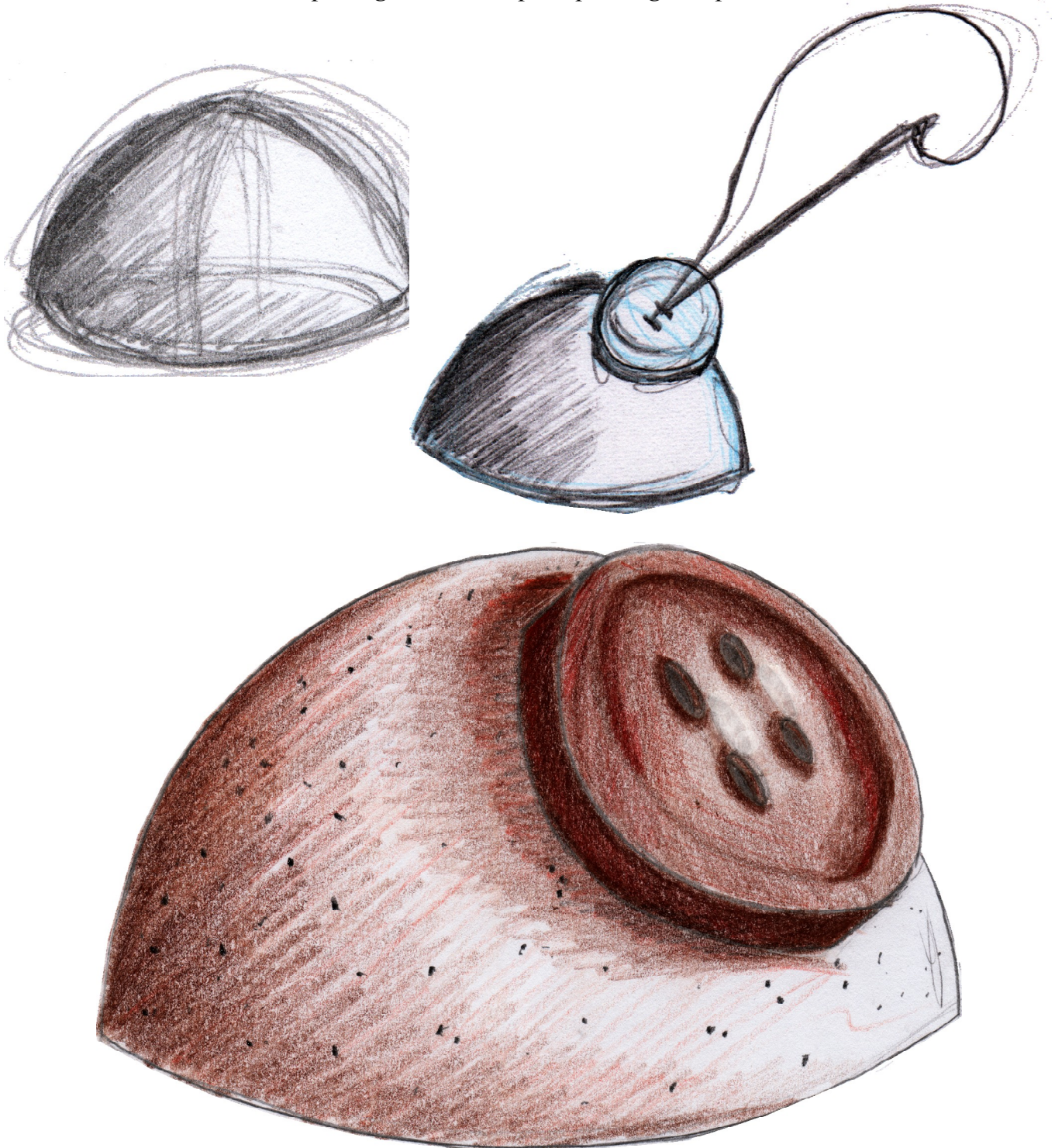


Déboutonnée

Parce que l'élégance absolue se mesure aux détails, chaque bouton se doit d'être ciselé, choisi... Celui-ci vient sceller une coque pudique de chocolat noir, et le défaire vous révélera l'onctuosité ambrée d'un caramel adouci par le parfum de vanille de la ganache. En fin de bouche, le piquant de la fleur de sel vous fera vous retourner sur son passage — comme pour prolonger le plaisir de cette rencontre.



Caramel salé

Lait	45g	Mixer ensemble le lait, la crème, la fleur de sel, la vanille, le caramel et le glucose atomisée.
Crème liquide	205g	Porter le mélange à 107°C.
Fleur de sel	1g	Chinoiser et mixer.
Gousse de vanille	1	À 60°C, ajouter le beurre.
Caramel pilé	200g	À froid, ajouter l'arome caramel.
Glucose atomisé	50g	
Beurre	70g	
Gouttes d'arome caramel	2	

Grué sucré-salé

Sucre	88g	Cuire l'eau et le sucre à 119°C.
Eau	38g	Ajouter le grué et sabler.
Grué	25g	Ajouter le beurre et la fleur de sel, réserver.
Beurre	10g	Enrober avec la couverture decristallisée.
Fleur de sel	1g	
Élysée	20g	

Ganache vanille aux éclats de fèves torréfiés

Grué	8g	Torréfier le grué 10 minutes à 170°C.
Crème liquide	18g	Porter le mélange de la crème, du lait et le sucre inverti, et de la vanille à ébullition.
Lait	18g	Laisser le grué torréfié infuser.
Sucre inverti	4g	Chinoiser, donner une ébullition.
Gousse de vanille	0,2	Verser sur les couvertures et mixer.
Passy	15g	À 40°C incorporer le beurre et mixer.
Élysée	12g	
Beurre	6g	