

Bonjour à tous !!

Aujourd'hui on va faire du chocolat Dulcey.



On ne va pas s'attarder sur l'histoire de ce chocolat que tout le monde connaît, on va juste rappeler que c'est du chocolat blanc qui, en sur cuisant, va prendre une jolie couleur blonde et un léger goût de caramel et de biscuit.

Bon maintenant on ne va pas se mentir, je ne suis pas encore arrivé à retrouver le goût exact du Dulcey (un peu plus caramel à mon avis). Mais vous pourrez adapter les temps et la température de cuisson pour faire du dulcey à votre goût (plus on cuit et plus le goût de caramel ressort).

Par contre je trouve qu'on en est suffisamment proche pour y trouver une alternative tout aussi efficace quand il s'agit de l'utiliser pour des entremets ou un glaçage.

En plus, c'est plutôt facile à faire et financièrement très intéressant !

A – INGREDIENTS:

- 310 g de chocolat blanc.
- 15 g de beurre de cacao.
- 2 pincées de fleur de sel.

B – PREPARATION :

- Préchauffez le four à 115°C.
- Versez le chocolat blanc en morceaux dans un plat allant au four.
- Saupoudrez d'1/3 du beurre de cacao et de la fleur de sel.



- Enfournez pour 10 min.
- Sortez, mélangez et saupoudrez d'un 2^{ème} tiers de beurre de cacao.



- Enfournez pour 10 min.
- Sortez, mélangez et saupoudrez d'un 3^{ème} tiers de beurre de cacao.



- Vous pouvez arrêter là ou renfourner pour 5 min.
- Sortez le plat, mélangez et laissez refroidir.



Vous pouvez soit utiliser le chocolat fondu tel quel, soit le tempérer en suivant les courbes de température du chocolat blanc (comme expliqué sur [ce billet](#)).

Une fois tempéré, moulez-le selon la forme qui vous convient le plus pour le conserver comme n'importe quel chocolat.

Bon appétit !!