



## Georges Richani

Maître Chocolatier  
1636 Broc



### Ma curiosité est mon moteur. C'est grâce à elle que je suis devenu Maître Chocolatier.

Il y avait un torrificateur dans la chocolaterie de mes parents. C'était une machine impressionnante pour cuire les fèves de cacao. J'avais pourtant interdiction absolue de toucher à la machine et qui plus est de l'utiliser. Bien sûr, je m'y suis tenu - comme tout enfant obéissant. C'est le jour où mon frère m'a montré, à 16 ans, comment torréfier les fèves de cacao, que j'ai compris que ma vie tournerait autour du chocolat.

### Inspiré par la nature

Je considère mon travail comme un privilège considérable. J'adore créer avec et par le chocolat. Pour trouver de nouvelles idées, je passe mon temps libre dans la nature. Les impressions que je ramène de mes promenades m'inspirent. J'aime bien sûr également voyager. Chaque nouveau pays, chaque nouvelle culture, les odeurs et couleurs des plats que je goûte : j'essaie de me servir de toutes ces sensations dans mon travail. Le chocolat, c'est bien plus que du lait et des noisettes. Le Chocolat, c'est les saveurs, les parfums, les textures et de l'émotion.

[www.maisoncailler.com](http://www.maisoncailler.com)

## INGRÉDIENTS

200 g chocolat au lait  
100 ml crème 35%  
10 g beurre de cuisine

## PRÉPARATION

1. Casser le chocolat en petits morceaux
2. Chauffer la crème jusqu'à l'ébullition
3. Ajouter le beurre à la crème et bien mélanger (sans chauffer)

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

4. Ajouter la crème chaude au chocolat et bien mélanger

Utiliser cette ganache pour fourrer les bonbons de chocolat ou les macarons (tempéré avant l'utilisation).

Maison Cailler  
Rue Jules Bellet 7  
1636 Broc  
T+41 26 921 59 60

[www.maisoncailler.com](http://www.maisoncailler.com)

**Bonne dégustation !**