

Chocolats

Pour environ 1000g

Recettes réalisées par Pierre Fournier, notre chef pâtissier

Ganache Limoncello

Références

ACN0005817

Ingrédients

Crème 35% MG	348 g
Sucre inverti	60 g
Chocolat au lait 38-40%	500 g
Beurre	100 g
Arôme Limoncello (arôme naturel)	4 g

- Préparer des coques de chocolat noir dans des moules à bonbons, réserver ;
- Hacher le chocolat en petits morceaux et réserver dans un cul de poule ;
- Chauffer la crème, le sucre inverti et le beurre à 90°C ;
- Verser le mélange chaud sur le chocolat haché puis laisser fondre pendant 30 secondes ;
- Ajouter l'arôme Limoncello ;
- Mixer le tout sans incorporer d'air jusqu'à l'obtention d'une ganache lisse.
- Filmer au contact puis laisser refroidir à 28-29°C
- Garnir les moules, laisser cristalliser la ganache et obturer les bonbons ;
- Démouler le lendemain.



Palets « Baie de Genièvre »

Références

ACN0005861

Ingrédients

Chocolat au lait 38-40%	1000 g
Extrait de baies de Genièvre	4 g

- Fondre le chocolat au lait à 45°C puis ajouter l'extrait de baies de Genièvre et mixer ;
- Réaliser la courbe de cristallisation puis remplir une poche et dresser des palets de 3-4g ou mouler des tablettes.
- Laisser cristalliser 24 h puis démouler.

