



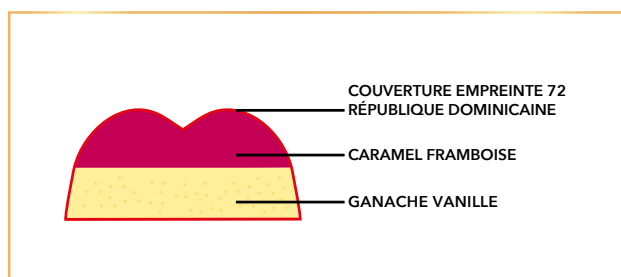
BONBONS VALENTINE

Par Franck MICHEL



BONBONS VALENTINE

RECETTE POUR 150 BONBONS ENVIRON



MONTAGE

Pulvériser au pistolet une fine couche de beurre de cacao coloré rouge l'intérieur d'une plaque à bonbon (forme cœur), chemiser ensuite de couverture **Empreinte 72 République Dominicaine**. Laisser cristalliser.

Garnir avec le caramel aux deux tiers. Une légère croûte doit se former avant de garnir de ganache. Laisser cristalliser.

Obturer de couverture **Empreinte 72 République Dominicaine**. Démouler après cristallisation.

CARMEL FRAMBOISE

Isomalt	150 g
Sucre semoule	110 g
Beurre doux	25 g
Crème fluide	45 g
Purée de framboise	230 g
Beurre	65 g

Fondre l'isomalt. Ajouter progressivement le sucre.

Dé cuire avec 25 g de beurre pommade puis la crème chaude.

Finir avec les purées de fruits chaudes.

Cuire à 107/108°C.

Refroidir puis ajouter le reste du beurre en pommade. Mixer.

GANACHE VANILLE

Crème UHT	200 g
Gousse de vanille	1/2
Sorbitol	14 g
Sucre inverti	55 g
Couverture Succession noir 64 %	125 g
Couverture Empreinte 72 République Dominicaine	55 g
Pâte de cacao Empreinte 100 République Dominicaine	30 g
Beurre laitier	35 g

Infuser la vanille dans la crème bouillante pendant 20 mn.

Filtrer, ajouter le sorbitol, le sucre inverti et porter à ébullition.

Verser en trois fois sur les couvertures et la pâte de cacao hachées finement.

Mélanger afin d'obtenir une ganache lisse.

Ajouter le beurre dans la ganache à 35°C. Mixer.



www.cemoi.fr

Franck MICHEL

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER EN 2004
ET CHAMPION DU MONDE DE PÂTISSERIE EN 2006.
COMPTE DE NOMBREUX PRIX SUR LE PLAN INTERNATIONAL.

