



BARRE ST VALENTIN

Quantité : 28 barres

Moules : n°1908 - Chocolate World



INGREDIENTS

EN G

MODE D'EMPLOI

Comptée De Griotte

Starfruit Griotte PatisFrance	200	Chauffer le Starfruit et ajouter le mélange sucre/pectine.
Sucre semoule	110	Cuire à 103°C environ 60° Brix.
Pectine Jaune	4	Verser le mélange obtenu dans un récipient, filmer le tout et laisser refroidir complètement avant utilisation.

Ganache Chocolat Amber

Patiscrem PatisFrance	120	Chauffer la crème avec la gousse de vanille et dissoudre le sorbitol.
Gousse de vanille fendue	½	Verser ensuite ce liquide sur le chocolat.
Sorbitol cristallisé	12	Quand le mélange est entre 35 et 38°C, ajouter le beurre.
Belcolade Amber Douceur 32%	200	Finir le mélange à l'aide d'un mixeur à main pour parfaire l'émulsion de la ganache.
Cacao-Trace		
Beurre sec	30	Utiliser cette ganache directement à l'aide d'une poche pour le montage des barres chocolatées.

Montage et finitions

- Pulvériser dans les moules un voile de beurre de cacao rouge en dégradé.
- Mouler les moules avec du **Belcolade Amber Douceur 32% Cacao-Trace** tempéré et laisser cristalliser.
- Déposer, à l'aide d'une poche, une couche de compotée de griottes jusqu'à mi-hauteur.
- A l'aide d'une poche, déposer une couche de ganache Amber
- Couvrir le tout avec un film plastique au contact et laisser cristalliser pendant 12 heures minimum à 18°C.
- Obturer les barres avec le même chocolat.
- Démouler.

SCHEMA

