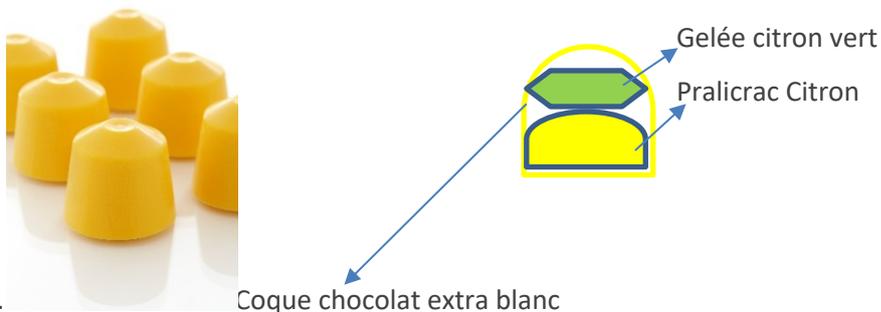


Petit chocolat

Inédit

Par Mathias Gautron
Quantité : 24 bonbons.



Moule spécifique : plaque à bonbons 275 x 275 capsules PC36 code 82520 MallardFerriere.

INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Croustillant citron		
Pralicrac Citron PatisFrance	100	Fondre le Pralicrac Citron à 30°C et garnir de moitié les cubes de chocolat blanc Belcolade.

Gelée de citron vert

Citron vert	80	
Starfruit Citron PatisFrance	10	Cuire tous les ingrédients à 103°C puis réserver.
Eau	75	Garnir de moitié les moules chocolat blanc.
Sucre	120	
Rhum Blanc	20	
Pectine jaune	6	

Moule chocolat

Belcolade Selection Extra Blanc	190	
34% Cacao Trace		Tempérer le chocolat blanc et garnir les moules.
Belcolade Beurre de cacao	5	
Colorant jaune liposoluble	1	