

BONBONS DE CHOCOLAT VANILLE-POIVRE- PAPOUASIE

Quantité : Pour un cadre

GANACHE

Sucre	120 g
Patiscrem PatisFrance	375 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sucre inverti	60 g
Sorbitol	45 g
Belcolade Origins Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace	300 g
Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	150 g
Poivre de Sichuan	15 g
Beurre anhydre	60 g

Caraméliser le sucre et ajouter la crème chaude préalablement infusée avec la vanille et le poivre.

Mélanger le tout avec un mixeur.

Ajuster le poids à 495 g en ajoutant la Patiscrem.

Ajouter le sorbitol et le sucre inverti et chauffer jusqu'à 85°C.

Verser ce mélange sur le chocolat Origins et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule sans incorporer d'air.

Lorsque ce mélange est entre 35 et 38°C, ajouter le beurre anhydre puis terminer le mélange à l'aide d'un mixeur.

Verser la ganache sur un cadre.

Laisser reposer pendant au moins 1 heure à 18°C puis recouvrir d'un film alimentaire.

Laisser cristalliser pendant 72 heures.

Découper des carrés de 2.5 x 2.5 cm.

Enrober à l'aide du Selection Noir 65% et décorer à l'aide d'éclats de poivre.

