



BERTRAND BALAY

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

BBCN Ganache lait/noire Framboise Balsamique*

Recette calculée pour : 1 x (36x36/1) = 35,35 €

BBCN Ganache lait/noire Framboise Balsamique*

- 1 x (36x36/1) Ganache Lait/Noire Framboise Balsamique, cadrée* Enrober les bonbons en couverture : Sanaga 66%
1 x (36X36) Chablon Noir Décor: Douille micro cannelée dans angle
1 x (36X36) Enrobage Noir

Ganache Lait/Noire Framboise Balsamique, cadrée*

376 g	Purée de framboise sucrée, réduite -30%	Fondre à 30/32°C, les couvertures et le beurre de cacao.
	<u>Dissoudre</u>	
103 g	Sorbitol en poudre	Peser la pulpe de framboise majorée de 30% en plus, puis la réduire pour revenir au poids indiqué.
67 g	Sirop de glucose DE60	Dissoudre les produits sucrants.
67 g	Dextrose	Ajouter le vinaigre balsamique.
	<u>Ajouter</u>	
60 g	Vinaigre balsamique bio	Émulsionner quand le liquide est à 30/32°C.
	<u>Émulsionner à 30/33°C</u>	Incorporer le beurre laitier, puis l'arome. Mixer à nouveau.
404 g	Belcolade Noir Phillipine 68%	Ajouter le beurre de cacao pommade et mixer une dernière fois.
258 g	Belcolade Lait Mékong 39%	Couler en cadre entre 30/32°C maxi.
102 g	Beurre de cacao	Laisser cristalliser à 16°C durant 24 heures.
	<u>Incorporer à la fin</u>	
162 g	Beurre	
15,8 g	Arome naturel Framboise	
	<u>Ajouter le Magic Temper</u>	
16 g	Beurre de cacao (Magic Temper)	

Chablon Noir

- 110 g Belcolade Noir Cameroun Sanaga 66%

Enrobage Noir

- 440 g Belcolade Noir Cameroun Sanaga 66%

376,2 g Purée de framboise sucrée, réduite -30%

- 537 g Pulpe Framboise sucrée 10%
- Peser la purée dans une casserole.
Chauffer celle-ci pour démarrer l'évaporation.
Vérifier régulièrement le poids de la purée et stopper à -30%.