

Ganache Végétale Caramel Passion à mouler



Par : Bertrand Balay – MOF Chocolatier

Quantité : 500 g de ganache

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Saccharose	41
Sirop de glucose DE60 Puratos	10
Strafruit Passion PatisFrance	169
Gousse de vanille PatisFrance	1 pc
Huile de pépin de raisin	59
Monostéarate de glycérol	5
Sorbitol poudre PatisFrance	10
Dextrose PatisFrance	28
Belcolade Selection M. Plant-based	174
Belcolade Beurre de cacao	5
TOTAL	500

Au préalable chauffer à 80°C, la purée de passion, la vanille, l'huile, le monostéarate de glycérol, le sorbitol et le dextrose. Mixer pour dissoudre les sucres et émulsionner les matières grasses.

Réaliser un caramel à sec avec le sirop de glucose et le saccharose puis décuire avec le liquide chaud.

Verser sur la couverture M. Plant-based et le beurre de cacao, puis émulsionner à l'aide du mixer plongeant.

Mouler à 32°C.

Montage et finitions :

- Mouler préalablement les bonbons en couverture **Belcolade Noir Arriba 66%**.
- Réaliser l'émulsion puis couler la ganache dans les moules à bonbons.
- Laisser cristalliser 24h à 16°C.
- Obturer les bonbons chocolat.
- Démouler



BERTRAND BALAY

MELLEUR OUVRIER DE FRANCE CHOCOLATIER