

PRALINE AU CHOCOLAT COCO PASSION CERTIFIÉE CACAO-TRACE

Difficulté



COMPOSITION

Pour 240 pièces de 10 g

1. Ganache Passion
2. Ganache Coco



Création de Michel Eyckerman

Offrez à vos papilles une touche exotique ! Laissez-vous séduire par une praline divine qui marie l'acidité vibrante du fruit de la passion, une ganache coco onctueuse, et les notes riches et aromatiques du chocolat **Belcolade Origins Papouasie-Nouvelle-Guinée Cacao-Trace**.



INGRÉDIENTS

1. Ganache Passion 4 g/ praline

Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle-Guinée 39% Bio Cacao-Trace	470 g
PatisFrance Starfruit Passion	110 g
Crème 35% MG	145 g
Glucose	80 g
Sorbitol	30 g
Beurre	95 g

2. Ganache Coco 4,5 g/ praline

Belcolade Origins Blanc Papouasie-Nouvelle-Guinée 36% Cacao-Trace	515 g
Lait de coco	270 g
Noix de coco râpée	60 g
Sorbitol	30 g
Glucose	70 g
Beurre 82%	50 g
Malibu (optionnel)	40 g

PRÉPARATION

- Mouler des moules en polycarbonate (ex. : Chocolate World CW1867) avec du chocolat **Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle-Guinée 39% Bio Cacao-Trace** tempéré. Laisser cristalliser.
 - Faire bouillir la crème avec le sorbitol. Chauffer la purée fruit de la passion à 85°C.
 - Ajouter le glucose à la purée chaude et verser les deux liquides sur le chocolat.
 - Mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter le beurre à 35°C et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.
 - Utiliser la ganache à une température maximale de 29°C.
 - Remplir chaque moule à moitié avec la ganache. Laisser cristalliser 1 heure à 16°C (humidité < 60%) avant d'ajouter la ganache coco.
-
- Faire griller les copeaux de noix de coco à la poêle ou au four. Ajouter au lait de coco.
 - Ajouter le sorbitol et le glucose. Chauffer le mélange à 80°C.
 - Verser sur le chocolat **Belcolade Origins Blanc Papouasie-Nouvelle-Guinée 36% Cacao-Trace** et mélanger pour former une ganache.
 - Ajouter le beurre et le Malibu à 35°C. Émulsionner avec un mixeur plongeant.
 - Pocher sur la ganache passion figée. Laisser cristalliser 12 heures à 16°C (humidité < 60%).
 - Sceller avec du chocolat tempéré **Belcolade Origins Blanc Papouasie-Nouvelle-Guinée 36% Cacao-Trace** et saupoudrer de noix de coco grillée.
 - Démouler et conserver dans un endroit frais et sec à 16°C (humidité < 60%).

Assemblage

- Utiliser le moule Chocolate World CW1867.
- Mouler avec du chocolat tempéré et laisser cristalliser.
- Remplir à moitié avec la ganache passion et laisser figer.
- Compléter avec la ganache coco et laisser cristalliser 12 heures.
- Sceller avec du chocolat tempéré et décorer avec de la noix de coco grillée.
- Pour la présentation, déposer une petite goutte de chocolat tempéré sur du papier sulfurisé et y fixer la praline sur le côté pour un effet raffiné.

Découvrez plus de recettes sur
www.belcolade.com/fr-fr

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE