



Idée recette de Jean-Jacques BORNE

Coœur passion'née



Idée recette de Jean-Jacques BORNE 
Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE

Cœur passion'née

Français

Recette pour 4 plaques

150 g **purée de passion SICOLY®**
50 g crème 35 % MG
15 g miel

180 g chocolat de couverture lait 40 %
100 g chocolat de couverture noire 70 %
25 g beurre
25 g beurre de cacao fondu
3 g sorbitol liquide

Procédé :

Porter à ébullition la crème, la **purée de passion SICOLY®**, le miel.

Vider sur les chocolats de couverture tout en mixant. Bien émulsionner. Ajouter le beurre puis le beurre de cacao fondu.

Ajouter le sorbitol liquide en dernier.

Chemiser les moules avec le mélange de chocolats obtenu. Une fois le mélange tempéré entre 25°C et 28 °C, couler dans les moules.

Après cristallisation de la ganache, operculer avec le mélange de chocolats et déposer un voilage plastique dessus. Mettre au froid le temps de démouler.

Cœur passion'née

Anglais

Recipe for 4 sheets

150 g **SICOLY® passion fruit puree**
50 g 35 % fat content cream
15 g honey

180 g couverture milk chocolate 40%
100 g couverture dark chocolate 70%
25 g butter
25 g melted cocoa butter
3 g liquid sorbitol

Method:

Bring the cream, **SICOLY® passion fruit puree** and honey to the boil.

Pour onto the couverture chocolates, mixing all the time. Mix together well until emulsified. Add the butter followed by the melted cocoa butter.

Add the liquid sorbitol last.

Coat the inside of the moulds with the chocolate mixture. Once the mixture has cooled to between 25°C and 28°C, pour into the moulds.

After the ganache has crystallized, seal with the chocolate mixture and cover with plastic film. Keep in a cold place until ready to unmould.