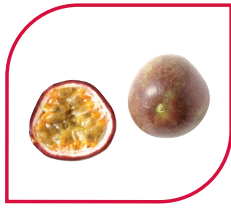




Idée recette de Jordi Puigvert

New year bombon

New year bombon



Idée recette Jordi Puigvert 
Sweet'n go - Girona – Espagne



Ganache fruits de la passion et Marc de champagne
Passion fruit and champagne liqueur ganache

New year bombon

Français

Ganache fruits de la passion et Marc de Champagne

- 70 g Purée de fruits de la passion SICOLY®
- 55 g Liqueur Marc de Champagne
- 1 g Sel
- 30 g Sorbitol cristallisé
- 30 g Trimoline
- 300 g Chocolat blanc
- 110 g Beurre de cacao
- 50 g Beurre

Procédé :

Mélangez le sel, la trimoline, le sorbitol et la purée de fruits de la passion SICOLY® et chauffez à 45°C.
Faites fondre le beurre de cacao et le chocolat séparément. Ensuite mélangez-les et ajoutez également le beurre fondu.
Mélangez les deux préparations puis ajoutez la liqueur Marc de Champagne. Émulsionnez au mixeur plongeant.
Remplissez les moules préalablement nappés de chocolat et laissez cristalliser en recouvrant d'un film alimentaire. Le lendemain, recouvrez le dessus avec du chocolat.

Décorations

Mélange à pulvériser au pistolet beurre de cacao vert.
Mélange à pulvériser au pistolet beurre de cacao jaune.

New year bombon

Anglais

Passion fruit and champagne liqueur ganache

- 70 g SICOLY® passion fruit purée
- 55 g Marc de Champagne liqueur
- 1 g Salt
- 30 g Crystallised sorbitol
- 30 g Tremoline
- 300 g White chocolate
- 110 g Cocoa butter
- 50 g Butter

Method:

Mix together the salt, Tremoline, sorbitol and SICOLY® passion fruit purée and heat to 45°C.
Melt the cocoa butter and chocolate separately. Then mix together and add the melted butter.
Combine both preparations and then add the champagne liqueur. Emulsify with a stick blender.
Fill the pre-coated chocolate moulds and leave to crystallise covered with cling film. The next day, cover the top with more chocolate.

Decorations

Green cocoa butter spray gun mixture.
Yellow cocoa butter spray gun mixture.