

ORIGINES PURE

Assortiment de pralinés sur base de chocolats d'origines

Recette réf. 05-06



Rio Caribe :

Ganache sur base couverture de chocolat noir pour coques chocolats :
(en haut à gauche)

1250 g	Crème fraîche (35% M.G)	
1250 g	Chocolat de couverture noir	réf. 754
	RIO CARIBE 67 %	
20 g	Alcool	

Ganache claire à dresser, couverture lait :
(milieu)

750 g	Crème fraîche (35% M.G)	
1800 g	Chocolat de couverture	réf. 767
	RIO CARIBE lait 47 %	
20 g	Alcool	

Trinidad :

Ganache foncé à couper en losanges à la guitare.
(en bas à gauche)

1000 g	Crème fraîche (35% M.G)	
1600 g	Chocolat de couverture noir	réf. 755
	TRINIDAD 72 %	
20 g	Alcool	

Arriba :

Ganache foncé classique, à dresser. Truffles dressées.
(en haut à droite) :

1250 g	Crème fraîche (35% M.G)	
1200 g	Chocolat de couverture noir	réf. 753
	ARRIBA 63 %	
20 g	Alcool	

Ghana :

Ganache foncé à couper à la guitare. (en bas à droite)

1500 g	Crème fraîche (35% M.G)	
900 g	Chocolat de couverture noir	réf. 745
	GHANA 85 %	
20 g	Alcool	

Mise en œuvre (correspond à toutes les recettes décrites ci-dessus) :

Bouillir la crème fraîche quelques secondes, la retirer de la source de chaleur. Y ajouter le chocolat de couverture haché et l'alcool. Mettre en œuvre la recette selon la qualité de chocolat choisi (à dresser ou à couler en coques chocolats). Les recettes à base de couverture **RIO CARIBE** lait et **ARRIBA** devront être légèrement mélangés. Les intérieurs ainsi produits devront être enrobés avec le chocolat de couverture correspondant.