

Bonbons Chocolat



Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Ces recettes permettent une bonne conservation de ces bonbons.

Truffles :

Recette pour environ 140 bonbons

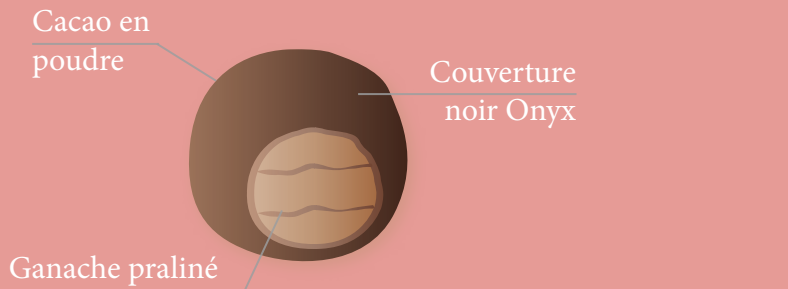


Opaline :

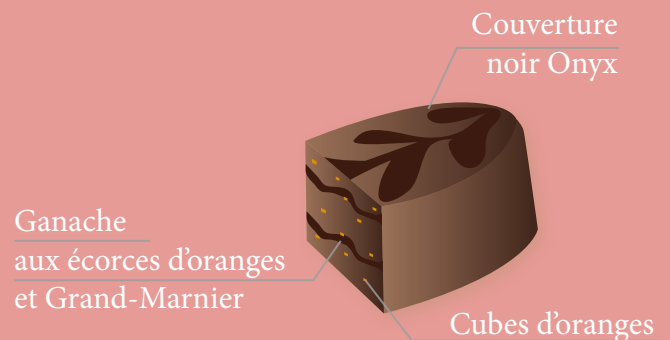
Recette pour environ 144 bonbons (4 plaques).



Truffles



Opaline



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Truffes

Ingrédients

340 g de beurre
190 g de fondant DISGROUP
170 g de praliné amande/noisette Irca
140 g de pâte de noisette Irca
85 g de Lebboline
400 g de couverture noir Onyx
DISGROUP
Quantité suffisante
de cacao poudre

Procédé de fabrication

Mousser au batteur avec la feuille, le beurre, le fondant, le praliné, la pâte de noisette avec la Lebboline. Incorporer la couverture fondante à point. Dresser des petites boules à la poche avec une douille n°10. Laisser durcir les truffes et si besoin les bouler légèrement. Commencer un pré-enrobage avec de la couverture noire à point. Enrober avec de la couverture puis rouler aussitôt dans le cacao poudre.



Opaline

Ingrédients

350 g de fondant DISGROUP
400 g de beurre
50 g de cubes d'oranges
finement hachés
50 g de Grand Marnier
350 g de couverture lait Corail
DISGROUP
350 g de couverture noir Onyx
DISGROUP

Procédé de fabrication

Pulvériser les moules à bonbons avec de la couverture additionnée de beurre de cacao avant de les chemiser de couverture noire tempérée.
Travailler le fondant avec le beurre. Ajouter les cubes d'oranges et le Grand Marnier. Mélanger avec les couvertures à point.
Garnir chaque bonbon de façon à pouvoir les obturer après la prise de l'intérieur.
Fermer avec la couverture noire à point.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr