

PERLES 3 COULEURS



En partenariat avec Grand Marnier® Gastronomie



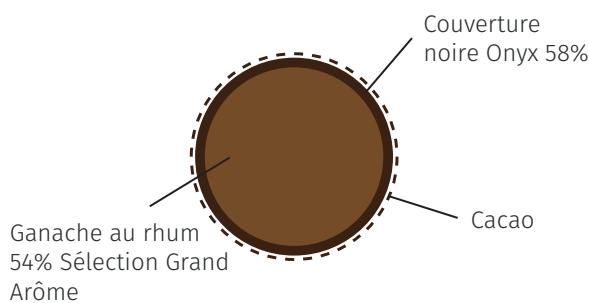
MARC HEMERY

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



DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »

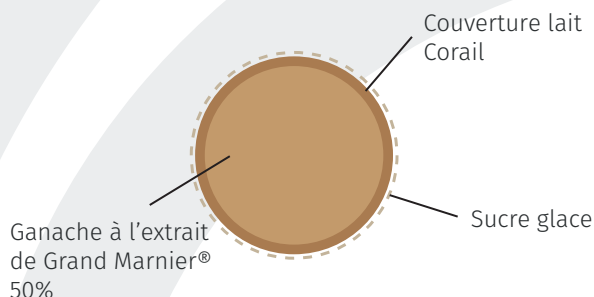


TRUFFES AU RHUM

(Pour 70 boules décors chocolat noir)

- 200 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 70 g de Lebboline
- 160 g de couverture noire Onyx 58% DISGROUP
- 50 g de beurre doux
- 40 g de rhum 54% Sélection Grand Arôme DISGROUP

Porter à ébullition la crème et la Lebboline. Verser sur la couverture progressivement pour créer une émulsion. Ajouter le beurre en pommade dès que la ganache atteint 35-38°C. Aromatiser avec le rhum. Couler dans les corps creux. Laisser durcir et obturer avec de la couverture noire Onyx. Enrober de couverture puis rouler aussitôt dans le cacao poudre.

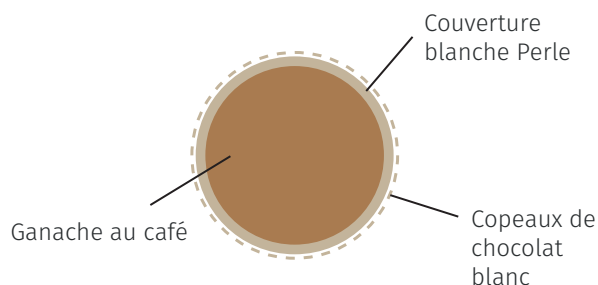


MUSCADINES À L'EXTRAIT DE GRAND MARNIER® 50%

(Pour 150 boules décors chocolat lait)

- 200 g de crème 35% DISGROUP
- 100 g de sirop de glucose DISGROUP
- 200 g de couverture lait Corail DISGROUP
- 500 g de praliné
- 125 g de beurre de cacao
- 50 g d'extrait de Grand Marnier® 50%

Porter à ébullition la crème et le glucose. Verser sur la couverture progressivement pour créer une émulsion. Ajouter le praliné puis ensuite le beurre de cacao fondu. Aromatiser et lorsque cette ganache atteint 28-30°C, couler dans les corps creux. Obturer avec de la couverture lait Corail. Enrober de couverture lait puis rouler aussitôt dans du sucre glace.



PERLES CAFÉ

(Pour 80 boules décors chocolat blanc)

- 200 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 80 g de sucre inverti
- 25 g de Joypaste café IRCA
- 170 g de couverture blanche Perle DISGROUP
- 100 g de couverture noire Onyx DISGROUP
- 50 g de beurre tempéré

Faire bouillir la crème avec le sucre inverti et le Joypaste café. Verser sur les couvertures en émulsionnant avec le mixeur de façon à bien lisser cette ganache. Lorsqu'elle atteint 32/35°C, ajouter le beurre tempéré en mixant à nouveau. Garnir aussitôt les corps creux. Obturer avec la couverture blanche Perle. Enrober légèrement de couverture blanche Perle puis rouler aussitôt dans les micro copeaux chocolat blanc Disgroup.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 1455



Réf. 5619



Réf. 5620



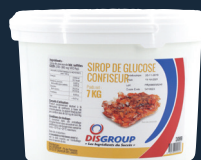
Réf. 5618



Réf. 7410



Réf. 733



Réf. 3088



Réf. 1289