RECETTE DE GAËL MAJCHRZAK

Bonbon Créole

Recette en 3 étapes

Recipe for 120 bonbons.

1 Ganache rhum vieux et Samana 70%

Crème fraîche Hokkaido 40% (A)	98g	20,1 %
Sirop de glucose (A)	22g	4,5 %
Sucre inverti (A)	25g	5,1 %
Sorbitol (A)	22g	4,5 %
Chocolat lait DIVO 40%	116g	23,8 %
Chocolat noir SAMANA 62%	145g	29,8 %
Beurre doux AOP 82% (C)	22g	4,5 %
Rhum vieux (B)	36g	7,4 %
Total	486g	100%

Dans le bol du robot, verser A.
Mélanger avec le crochet pétrisseur pendant deux minutes en première vitesse, puis ajouter les chocolats et B et continuer de mélanger jusqu'à obtenir une pâte élastique et qui ne colle pas.
Ajouter C et mélanger jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve.
Filmer et laisser lever 30 minutes à température ambiante puis placer 45 minutes au congélateur pour arrêter la levure.
Garder la nuit au réfrigérateur.
Diviser et rouler la brioche, laisser monter jusqu'à ce que le volume soit double et la faire frire.

2 Compotée d'ananas

Compotée d'ananas	300g	100,0 %
Total	300g	100%

3 Enrobage

Chocolat noir CARUPANO 70%	180g	100,0 %
Total	180g	100%

Montage final

Décoration :

Placer le chou sur la tarte, pocher un peu de crème anglaise et parsemer de quelques pétales.