

Bonbon Jamaya

Recette en 2 étapes





Pâte d'amande café crème

Crème fraîche 35% MG	100g	16,0 %
Sorbitol poudre	20g	3,2 %
Pâte de café	5g	0,8 %
Pâte d'amandes 50%	500g	80,0 %
Total	625g	100%

Porter à ébullition la crème avec le sorbitol et la pâte de café.

Verser la pâte d'amande et mélanger au batteur à consistance homogène.

Étaler entre deux feuilles dans un cadre de 3 mm d'épaisseur 36/36 cm.

Laisser refroidir.

2

Ganache Jamaya 73%

Crème 35% MG	285g	36,9 %
Sorbitol poudre	33g	4,2 %
Sirop de glucose 60DE	40g	5,1 %
Sucre inverti	13g	1,6 %
Chocolat noir JAMAYA 73%	400g	51,8 %
Total	771g	100%

Porter à ébulition la crème et les sucres.

Laisser retomber la temperature à 80°C et verser sur le chocolat haché.

Mixer doucement, couler dans le cadre de 5 mm d'épaisseur sur la pâte d'amande au café.

Laisser cristalliser un nuit.

Chablonner sur la ganache et retourner le cadre.

Chablonner à nouveau mais sur la pâte d'amande et détailler aussitôt 28/28 mm

Laisser reposer une nuit et enrober avec du chocolat Jamaya 73%

Décorer avec une douille en étoile.