Fall in Love

RECETTE DE FRANÇOIS GALTIER

Fall in Love

RECETTE PAS À PAS

COMPOSITION

PRÉPARATION

- Coquilles de chocolat colorées
- Ganache à la framboise

1 COQUILLES DE CHOCOLAT COLORÉES

INGRÉDIENTS

- 95 g de beurre de cacao désodorisé
- 8 g Colorant alimentaire rouge li liposoluble
- 2 g Yellow liposoluble food colour
- 3 g de poudre d'argent
- 60 g de beurre de cacao désodorisé
- 40 g de chocolat blanc belge Obs Obs Obs Obs l's dans 40 g
- SQ Temptation 64 Chocolat de couverture noir belge

PRÉPARATION

1. Faites fondre le premier lot de beurre de cacao désodorisé (95 g) à 50°C et mélangez-y les colorants alimentaires et la poudre d'argent.
2. Laissez refroidir le mélange à 28°C ; pulvérisez-le dans des moules à chocolat en forme de demi-sphère (3 cm de diamètre), en créant une couche uniforme à la surface du moule.
3. Ensuite, faites fondre le deuxième lot de beurre de cacao désodorisé (60 g) à 60°C et versez-le sur le chocolat blanc.
4. Mélangez bien et laissez refroidir à 28°C ; pulvérisez ce mélange avec une couche du beurre susmentionné, des colorants alimentaires et de la poudre d'argent et laissez cristalliser.
5. Tempérez le chocolat noir 64% et versez-le dans les moules, en créant des coquilles noires, et laissez-le cristalliser à nouveau.

2

GANACHE AUX FRAMBOISES

INGRÉDIENTS

- 235 g Raspberry puree
- 30 g Balsamic vinegar
- 220 g de sirop de glucose
- 270 g Obsession 30 Belgian white chocolate
- 80 g de chocolat de couverture noir belge Sensation 72
- 165 g d'huile

PRÉPARATION

1. Chauffez la purée, le vinaigre et le sirop de glucose à 65°C.
2. Versez les chocolats et l'huile et mélangez jusqu'à obtenir une crème lisse.

MONTAGE

PRÉPARATION

- Laissez la ganache refroidir à 30°C.
- Remplissez les coquilles de chocolat coloré avec la ganache.
- Laissez-le cristalliser pendant environ 24 heures et ajoutez une autre couche de chocolat tempéré pour sceller les coquilles.
- Démoulez et décorez avec un cœur en chocolat de modelage rose.