Vuurwerklolly

RECEPT VAN FRANÇOIS GALTIER

Vuurwerklolly

RECEPT STAP VOOR STAP

Samenstelling

BEREIDINGSWIJZE

- Donkerrode chocoladeschelp
- Chocoladebuisjes
- Hazelnootpraliné
- Framboos-hazelnootganache
- Decoratie

1

Donkerrode chocoladeschelp

INGREDIËNTEN

- 400 g witte chocolade Obsession 30 Veliche
- 400 g melkchocolade Intense 35 Veliche
- 40 g cacaoboter van Veliche
- 8 g rood kleurpoeder van Leman

BEREIDINGSWIJZE

Smelt alle ingrediënten samen, tempereer tot 29 °C en mouleer een dunne schelp in de kegelvorm CW1984.

2 Chocoladebuisjes

INGREDIËNTEN

- 1000 g pure chocolade Temptation 64 Veliche
- Transferfolie Zig-Zag rood-geel van Leman, naar behoefte

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de transferfolie in repen en rol ze tot buisjes van 2 cm diameter. Schuif ze in metalen of plastic buizen van dezelfde diameter zodat ze perfect rond blijven. Vul met getempereerde pure chocolade en laat het teveel uitlopen, zodat een dunne laag overblijft. Rol de buizen over het werkblad tot de chocolade begint te kristalliseren en de laag overal gelijkmatig is. Ontvorm na volledige kristallisatie. Snijd in segmenten van 5 cm, bevestig die op de donkerrode schelpen en sluit één uiteinde af.

3

Hazelnootpraliné

INGREDIËNTEN

- 100 g cacaoboter van Veliche
- 500 g Hazelnootpraliné 65% Veliche
- 2 g zeezout

BEREIDINGSWIJZE

Smelt de cacaoboter en meng met de praliné en het zout. Verwerk bij 25-28 °C.

4

Framboos-hazelnootganache

INGREDIËNTEN

- 120 g frambozenpuree
- 80 g olie
- 150 g witte chocolade Obsession 30 Veliche
- 150 g Hazelnootpraliné 65% Veliche

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de puree en olie tot 60 °C en giet op de chocolade en praliné. Emulgeer met een staafmixer en verwerk bij 28-30 °C.

5

Decoratie

INGREDIËNTEN

- 1 stuk bruine CHOCODECOR
- 1 stuk gele CHOCODECOR
- Houten lollystokjes, naar behoefte

BEREIDINGSWIJZE

Vorm een lont uit de bruine CHOCODECOR en twee kleine sterren uit de gele CHOCODECOR als vonk.

Montage

BEREIDINGSWIJZE

Spuit ongeveer 3 g praliné in elk buisje en laat licht kristalliseren. Voeg ongeveer 6 g ganache toe. Bevestig met wat pure chocolade een houten stokje in elk buisje en vul aan met ongeveer 3 g praliné. Laat kristalliseren, versier met de lont en vonk en ontvorm.