



Amour Maman

Amour Maman

Recipe step by step

Composition

PROCESS

1. Coque en chocolat blanc
2. Velours de chocolat blanc
3. Croustillant coco framboise rose
4. Ganache coco framboise rose
5. Enrobage de truffe
6. Décoration

Coque en Chocolat Blanc

INGRÉDIENTS

White Obsession 30% VELICHE 1000 g

PROCESS

Faire fondre et tempérer le chocolat. Mouler une fine coque dans un moule à œuf h110mm E7009-110, un moule en cône CW1984, et des demi-sphères de différentes tailles pour les truffes.

Velours de Chocolat Blanc

1

2

INGRÉDIENTS

Beurre de Cacao VELICHE 100 g

White Obsession 30% VELICHE 100 g

PROCESS

Chauffer le beurre de cacao à 60°C, ajouter le chocolat.

Mélanger et utiliser à 30°C.

Croustillant Coco Framboise Rose

INGRÉDIENTS

Pétales de rose séchés 4 g

Framboises lyophilisées 20 g

White Obsession 30% VELICHE 400 g

Huile de colza 160 g

Poudre de coco 60 g

Crispy Crunchies VELICHE 200 g

Riz soufflé VELICHE 40 g

PROCESS

Mixer les pétales de rose avec les framboises et le chocolat pour obtenir une poudre. Faire fondre le chocolat, ajouter l'huile et mélanger avec tous les autres ingrédients. Utiliser en dessous de 30°C.

3

Ganache Coco Framboise Rose

4

INGRÉDIENTS

Purée de coco 70 g

Purée de framboise 35 g

Eau de rose 5 g

Poudre de glucose 33 g

Beurre 75 g

Beurre de cacao VELICHE 33 g

White Obsession 30% VELICHE 250 g

PROCESS

Chauffer les purées avec l'eau de rose, le glucose, le beurre et le beurre de cacao à 60°C, puis verser sur le chocolat pour faire la ganache. Mélanger et mouler à 28°C dans des demi-sphères pour les truffes. Coller 2 demi-sphères pour faire la truffe et laisser cristalliser.

Enrobage de Truffe

INGRÉDIENTS

Poudre de coco 75 g

Pétales de rose séchés 1 g

Framboises lyophilisées 25 g

Sucre glace 50 g

PROCESS

Mixer la poudre de coco pour obtenir une poudre fine et la garder pour les truffes blanches. Mixer les pétales de rose avec les framboises et le sucre glace et garder pour les truffes roses.

5

Decorations

INGRÉDIENTS

Marguerites rose clair 5cm 1066096 LEMAN 8 pcs

Cœurs 2068050 LEMAN 8 pcs

Perles molles roses 1cm 57428 LEMAN 1 pot

Perles molles roses 4mm 57506 LEMAN 1 pot

Nonpareilles roses 61227 LEMAN 1 pot

Perles molles blanches 1cm 57423 LEMAN 1 pot

Perles molles blanches 4mm 57504 LEMAN 1 pot

Nonpareilles blanches 61223 LEMAN 1 pot

Couleur métallique rouge 24445 LEMAN 1 pot

PROCESS

Utiliser pour la finition.

Montage

PROCESS

Coller l'œuf en chocolat et ouvrir la base à Ø4cm. Coller 2 cônes pour former la forme de vase. Remplir 120g de croustillant par vase et étaler avec une cuillère à café pour couvrir tout le chocolat, laisser cristalliser. Remplir avec la préparation de velours à 30°C et verser à nouveau

pour garder une fine couche de la préparation sur le croustillant. Ensuite, pulvériser à basse pression le velours à l'extérieur du vase. Placer la moitié des truffes dans un bol, ajouter également un peu de préparation de velours à 30°C et tourner la truffe dans le bol pour faire un enrobage, avant que cela ne durcisse, ajouter l'enrobage de truffe blanc. Utiliser la même méthode avec l'enrobage de truffe rose. Estamper 2 "M" sur le vase en utilisant la couleur métallique rouge et coller un cœur rose entre les deux. Remplir le vase avec un assortiment de truffes et de perles. Pour la touche finale, coller la fleur dans le vase.