

# Truffles Bolivia 45%

Jean François Castagné



QUANTITÉ RECETTE 4 moules en silicone hémisphère à 24 pièces

N° RECETTE TR10910

## Ganache Cru, Bolivia 45%

- 250 g crème 35%
- 55 g dextrose en poudre
- 55 g glucose atomisée DE40
- 55 g sorbitol en poudre
- 650 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- 15 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Faire bouillir ensemble la crème, le dextrose, le glucose et le sorbitol. Laisser refroidir entre 32 - 34°C. Faire fondre la couverture et le beurre de cacao à 48°C puis ramener à 37 - 40°C. Mélanger le tout et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

## Truffles Bolivia 45%

- 1080 g Ganache Cru, Bolivia 45%**
- 400 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo**
- 100 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre**

## Matériel promotionnel Felchlin

- Moule en silicone, demi-sphères 3 cm Ø pour 24 pièce**
- Chablon Ballini, 63 bases truffes, Ø 28 mm**

## Finition

Verser la ganache immédiatement dans le moule en silicone hémisphérique. Préparer les plaquettes de couverture à l'aide du gabarit Ballini. Laisser cristalliser et placer sur la ganache. Mettre au réfrigérateur pendant 8 minutes pour amorcer la cristallisation. Laisser cristalliser pendant 24 heures, idéalement à 16°C. Démouler les truffes et stocker encore une fois pendant 24 heures. Enrober de couverture tempérée et rouler dans la poudre de cacao. Façonner et enlever la poudre en excès à l'aide d'un tamis.

## PRODUITS FELCHLIN

- CS76 Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- CS90 Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- HA01 cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- VM12 Chablon Ballini, 63 bases truffes, Ø 28 mm
- VO20 Moule en silicone, demi-sphères 3 cm Ø pour 24 pièce

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés