



BONBONS CHOCOLAT AUX MARRONS



ÉTABLISSEMENT ASC - 445 avenue de la Rasclave - 13821 LA PENNE SUR HUVEAUNE

Téléphone : 04 86 33 21 77 - Email : contact@pellorce.com

Société par Action Simplifiée au Capital de 575.000 €
RCS MARSEILLE 83 4129 561 - SIRET 834 129 5610 0017

www.pellorceetjullien.com



GANACHE AUX MARRONS

- 375 g de crème UHT 35%
- 50 g de trimoline
- 485 g de couverture lait 39%
- 375 g de pâte de marrons
- 120 g de beurre de cacao
- 1/2 gousse de vanille
- 45 g d'armagnac ou rhum brun

Chauffer la crème avec la trimoline et la ½ gousse de vanille. Laisser infuser 5 minutes. Chinoiser puis ajouter la pâte de marrons, mixer et réchauffer.

Verser sur la couverture lactée et le beurre de cacao fondus en plusieurs fois. Mixer pour parfaire l'émulsion. Ajouter le beurre en morceaux à 38°C ainsi que l'alcool et mixer pour parfaire l'émulsion. Cadrer la ganache à une température comprise entre 30°C et 35°C.

Laisser cristalliser de 24 à 48 H puis chablonner avec de la couverture à point des deux côtés et détailler.

Séparer les bonbons de chocolat pour parfaire la cristallisation et enrober le lendemain. Température de la pièce d'enrobage entre 23°C et 25°C. Après enrobage laisser cristalliser les bonbons de chocolat à une température de 16°C, Hygrométrie maximum de 60%. Décor au choix.

INTÉRIEUR AUX MARRONS

- 1 kg de pâte de marrons Pellorce & Jullien
- 30 g de rhum brun
- 50 g de beurre laitier
- 100 g de beurre de cacao fondu

Mélanger la pâte de marrons avec le rhum brun et le beurre laitier en pommade puis ajouter le beurre de cacao fondu tempéré (30°C), bien mélanger.

Cadrer cette masse entre deux feuilles guitare. Laisser cristalliser 24 H puis chablonner avec de la couverture à point des deux côtés et détailler.

Passer au frais 12 à 15°C puis séparer les bonbons de chocolat pour parfaire la cristallisation et enrober le lendemain. Température de la pièce d'enrobage entre 23°C et 25°C. Après enrobage laisser cristalliser les bonbons de chocolat à une température de 16°C, Hygrométrie maxi de 60%. Décor à définir.



PÂTE DE MARRONS 4/4 = 1 KG
CARTON DE 12
REF: 1450