

GANACHE Caramel Orange

Recette

Pour 1000 g

glucose DE 40		55
sucre semoule		172
crème fraiche 30% MG	2	303
Beurre		27
Caraméliser à sec, décuire et cuire jusqu'à		393
Chocolat noir 70% cacao		144
Chocolat lait 36% cacao		231
Beurre de cacao		91
Zestes d'oranges		18
Jus d'oranges		140

Méthode :

- Cuire un caramel à sec avec 1
- Décuire avec 2
- et cuire jusqu'à l'obtention de 295 grammes (environ 109/110°C au thermomètre sonde)
- Verser sur 3 et mélanger.
- Donner une légère ébullition à 4, filter et verser sur la ganache. Mixer.
- Refroidir à 30/31°C, mixer de nouveau et cadrer
- Cristalliser
- Chablonner les deux faces et détailler en carrés à 25 mm de côté
- Enrober et décorer à la douille cannelée.