

Plaqueette Terroirs de France - Chambertin



CHOCOLATIERS
DEPUIS 2021

Recette : Compotée							
Quantité				Ingrédients	PRB	%	Poids brut
1	2	3	4				<i>en gr</i>
1000,0	2000,0	3000,0	4000,0	gr Cassis	1000,0	35,1	2850
1000,0	2000,0	3000,0	4000,0	gr Myrtille	1000,0	35,1	
550,0	1100,0	1650,0	2200,0	gr Sucre de bouleau	550,0	19,3	
300,0	600,0	900,0	1200,0	gr Pectine NH	300,0	10,5	
2850,0	5700,0	8550,0	11400,0	gr de poids total brut	2850,0		
0,0	0,0	0,0	0,0	gr de poids total net			
PROCEDURE		Faire suer les fruits doucement sur le feu. Dès qu'il y a assez de jus, ajouter le sucre de bouleau et la pectine. Cuire comme une confiture. Débarasser.					

Recette : Ganache							
Quantité				Ingrédients	PRB	%	Poids brut
1	2	3	4				<i>en gr</i>
18,0	36,0	54,0	72,0	gr Cognac Hennessy	18,0	1,1	1666
48,0	96,0	144,0	192,0	gr Lait entier	48,0	2,9	
520,0	1040,0	1560,0	2080,0	gr Crème entière liquide	520,0	31,2	
300,0	600,0	900,0	1200,0	gr Sirop d'érable	300,0	18,0	
720,0	1440,0	2160,0	2880,0	gr Chocolat noir Indonésie 75%	720,0	43,2	
48,0	96,0	144,0	192,0	gr Beurre sec	48,0	2,9	
8,0	16,0	24,0	32,0	gr Fleur de sel	8,0	0,5	
4,0	8,0	12,0	16,0	gr Réglisse bâton	4,0	0,2	
1666,0	3332,0	4998,0	6664,0	gr de poids total brut	1666,0		
0,0	0,0	0,0	0,0	gr de poids total net			
PROCEDURE		Chauffer le cognac, le lait et la crème ensemble dans une casserole. Infuser la réglisse 2h. Porter à ébullition. Emulsionner sur le sirop d'érable, le chocolat Indonésie et la fleur de sel en plusieurs fois. Mixer. Ajouter le beurre tout en mixant à 32°C. Couler à 28°C.					

Plaqueette Terroirs de France - Chambertin

Montage du chocolat	
PROCEDURE	Couverture d'enrobage :Chocolat noir de couverture 55% Equateur Decor :

Conservation du chocolat	
PROCEDURE	Temperature : 17°C DLC : 3 semaines Precautions : A conserver à l'abris de l'humidité