Ganache grand crus et gelée au koa

Romain Leemann

Romain Leemann, Artisan chocolatier
Rue de Gruyères 54
1630 Bulle

INGRÉDIENTS

Ganache chocolat 71%
130g crème
10g glucose
270g couverture Choba 71%
50g beurre

Gelée Koa
Le koa est le jus du fruit de cacaoyer. On trouvera un goût de litchi et de pêche.
200g koa
4g pectine Jaune
20g sucre
150g sucre
40g glucose
3g acide Citrique

PRÉPARATION

Ganache chocolat 71%
Dans une casserole, faire cuire la crème et le glucose.
Verser sur la couverture Choba.
Mixer et ajouter le beurre.

Gelée de koa
Dans une casserole cuire le Koa, rajouter la pectine et la première partie du sucre, cuire 2 min.
Ajouter la deuxième partie du sucre et le glucose, recuire 1 à 2 min.
Mettre l'acide citrique et laisser refroidir sur une plaque.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE