

Gerd Zenhäusern

Diverses sucettes au chocolat

Ingrédients

Sucette à la moutarde de bénichon

300 g. de moutarde de bénichon
50 g. crème double
240 g. chocolat au lait (maracaïbo 38%)
Chocolat pour tremper les sucettes
Meringue concassées pour la décoration

Sucette au vin cuit

40 g. crème
90 g. vin cuit
100 g. couverture blanche edelweiss
35 g. beurre morceaux
Brisure de bricelet pour la décoration

Sucette au pain d'anis

Chocolat au lait (maracaïbo 38%)
Brisure de pain d'anis Fribourgeois

Préparation

Fabrication ganache moutarde de bénichon. Dressage en boules (mise au froid)

Fabrication caramel vin cuit, dressage dans un corps creux chocolat (mise au froid)

Mise au point chocolat

Fabrication sucettes pain d'anis

Finition et décoration des 2 premières sucettes.

Chef du département formation du HC Fribourg-Gottéron