



RECETTE DE GAËL MAJCHRZAK

# Bonbon Créole

Recette en 3 étapes



Recipe for 120 bonbons.

1

## Ganache rhum vieux et Samana 70%

|                                |      |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------|------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Crème fraîche Hokkaido 40% (A) | 98g  | 20,1 % | <p>Dans le bol du robot, verser A. Mélanger avec le crochet pétrisseur pendant deux minutes en première vitesse, puis ajouter les chocolats et B et continuer de mélanger jusqu'à obtenir une pâte élastique et qui ne colle pas. Ajouter C et mélanger jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve. Filmer et laisser lever 30 minutes à température ambiante puis placer 45 minutes au congélateur pour arrêter la levure. Garder la nuit au réfrigérateur. Diviser et rouler la brioche, laisser monter jusqu'à ce que le volume soit double et la faire frire.</p> |
| Sirop de glucose (A)           | 22g  | 4,5 %  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sucre inverti (A)              | 25g  | 5,1 %  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sorbitol (A)                   | 22g  | 4,5 %  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Chocolat lait DIVO 40%         | 116g | 23,8 % |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Chocolat noir SAMANA 62%       | 145g | 29,8 % |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Beurre doux AOP 82% (C)        | 22g  | 4,5 %  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rhum vieux (B)                 | 36g  | 7,4 %  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Total                          | 486g | 100%   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

2

## Compotée d'ananas

|                   |      |         |
|-------------------|------|---------|
| Compotée d'ananas | 300g | 100,0 % |
| Total             | 300g | 100%    |

3

## Enrobage

|                            |      |         |
|----------------------------|------|---------|
| Chocolat noir CARUPANO 70% | 180g | 100,0 % |
| Total                      | 180g | 100%    |

# Montage final

Décoration :

Placer le chou sur la tarte, pocher un peu de crème anglaise et parsemer de quelques pétales.

