



RECETTE DE FRANCK KESTENER

Bonbon Jamaya

Recette en 2 étapes



1

Pâte d'amande café crème

Crème fraîche 35% MG	100g	16,0 %	Porter à ébullition la crème avec le sorbitol et la pâte de café.
Sorbitol poudre	20g	3,2 %	
Pâte de café	5g	0,8 %	Verser la pâte d'amande et mélanger au batteur à consistance homogène.
Pâte d'amandes 50%	500g	80,0 %	Étaler entre deux feuilles dans un cadre de 3 mm d'épaisseur 36/36 cm.
Total	625g	100%	Laisser refroidir.

2

Ganache Jamaya 73%

Crème 35% MG	285g	36,9 %	Porter à ébullition la crème et les sucres.
Sorbitol poudre	33g	4,2 %	Laisser retomber la température à 80°C et verser sur le chocolat haché.
Sirup de glucose 60DE	40g	5,1 %	
Sucre inverti	13g	1,6 %	Mixer doucement, couler dans le cadre de 5 mm d'épaisseur sur la pâte d'amande au café.
Chocolat noir JAMAYA 73%	400g	51,8 %	Laisser cristalliser un nuit.
Total	771g	100%	Chablonner sur la ganache et retourner le cadre.
			Chablonner à nouveau mais sur la pâte d'amande et détailler aussitôt 28/28 mm
			Laisser reposer une nuit et enrober avec du chocolat Jamaya 73%
			Décorer avec une douille en étoile.