



PETITE FRIANDISE DE NOËL



La ganache au citron : 60g de pulpe de citron Ravi fruit, 65g de crème fleurette entière, 140g de couverture Ivoire. Fondre le chocolat au bain marie, incorporer la crème bouillante en 3 fois en émulsionnant à la maryse, ajouter la pulpe. Couler au fond des moules et laisser cristalliser.

Le praliné croustillant : Fondre au bain marie 50g de couverture Jivara, ajouter 80g de praliné fruité craquant. Dresser à la poche une mince couche de praliné sur la ganache. Réserver au réfrigérateur pour durcir le mélange.

La couverture Nyangbo : Tempérer la couverture - la fondre à 52/55° la redescendre rapidement à 28/29°, la remonter à 31° et à l'aide d'une poche finir de remplir les moules avec. Bloquer au froid 1 heure pour faciliter le démoulage.

Vous pouvez parfumer la ganache selon vos goûts bien sûr