

## Hand tipped praline "Milla"

A lime fruit gelée is combined with a chocolate milk caramel ganache.

I have refined the ganache with Fleur de Sel and Grand Marnier. This layer sits on top of a crisp caramel base. The praline is coated in dark chocolate.

The combination of sour, salty and sweet tastes should melt into a harmonious whole. At the same time elegant and fruity.



## Bonbon enrobé à la main «Milla»

Une gelée de fruits au citron vert rencontre une ganache au chocolat au lait et au caramel.

La ganache est raffinée avec de la fleur de sel et du Grand Manier. Tout cela repose sur un lit de caramel croustillant. Le bonbon est en suite enrobé de chocolat noir.

Ce mélange de goûts amers, salés et sucrés devrait se joindre dans un ensemble harmonieux, élégant et fruité.



# Hand tipped praline "Milla"

## Bonbon enrobé à la main «Milla»



1. Lime fruit jelly  
Gelée de fruits au citron vert
2. Milk chocolate caramel ganache  
Ganache au chocolat au lait et au caramel

3. Crisp hazelnut caramel nougat  
Croustillant caramel nougatine
4. Chocolate coating  
Chocolat

## Lime fruit jelly

### Gelée de fruits au citron vert :

pear pulp	250g	de pulpe à la poire
lime pulp	250g	de pulpe au citron vert
lime juice fresh	35g	de jus de citron vert
pectin	15g	de pectine
sugar	50g	de sucre
glucose	50g	de glucose
sugar	465g	de sucre
lime juice fresh	25g	de jus de citron vert
lime rind	12g	de zeste de citron vert
syrop 30°B	15g	de sirop de sucre 30°B
citron acid	4g	de acide citrique

Cut pears and cook them with lime pulp and juice. Mix and strain.

Put together first small part of sugar with pectin and add to the pulps.

Add the other part of sugar and glucose and boil.

Heat up separately lime rind, second part of juice and syrup, and add.

Cook to 104°C and put citron acid. Spread in a form.

Couper les poires et les faire cuire avec de la pulpe et le jus de lime. Mélanger et filtrer. Mettez ensemble d'abord petite partie de sucre avec la pectine et les ajouter à la pâte.

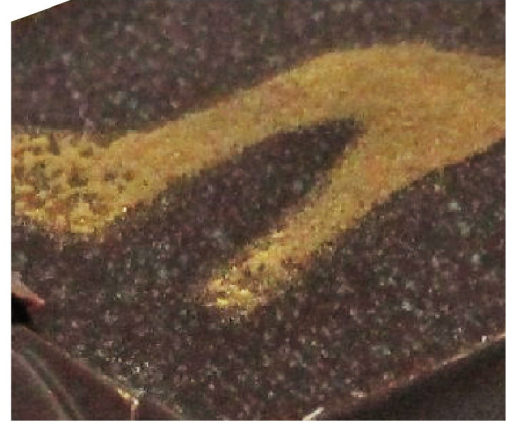
Ajouter l'autre partie de sucre et le glucose et faire bouillir.

Chauffer la couenne séparément la chaux, la deuxième partie de jus et de sirop, et ajouter.

Cuire à 104°C et mis citron acide. Étaler dans un formulaire.







## Milk chocolate caramel ganache:

### Ganache au chocolat au lait et au caramel:

milk chocolate "Ghana 40%"	730g	de couverture au lait «Ghana40%»
cream	300g	de crème
caramel	130g	de caramel
	(100g sugar- 30g water)	
butter salted	80g	de beurre au sel
Grand Marnier	40g	de Grand Marnier
fleur de sel	3g	de fleur de sel

Melt the sugar to get a caramel. Add boiled water and continue with the heated cream. Add the salt and pour carefully on the milk chocolate. Make an emulsion.

At 35°C add the soft butter and at the end Grand Marnier.

Faire fondre le sucre pour obtenir un caramel. Ajouter de l'eau bouillie et continuer avec la crème chauffée. Ajouter le sel et verser soigneusement sur le chocolat au lait. Faire une émulsion.

A 35°C, ajouter le beurre mou et à la fin de Grand Marnier.



## Crisp hazel nut caramel nougat:

### Croustillant caramel nougatine:

chocolate "Madagascar 67%"	100g	de couverture " Madagascar 67%"
chocolate "Ghana 40%"	100g	de couverture " Ghana 40%"
hazelnut paste	120g	de pâte aux noisettes
chopped caramel		de caramel pulvérisé

Temperate the chocolate and add hazel nut paste and finally fine chopped caramel.

Tempérées, le chocolat et ajouter la pâte aux noisettes et caramel finalement amende haché.