



Moulded praline

“Gisele”

The freshness of the fruit is the decisive essence of my moulded praline.

A layer of wild forest strawberry flavored syrup accompanied by a dark chocolate ganache with a hint of rose petals. A subtle combination of fruitiness and fragrance.



Bonbon moulé

«Gisele»

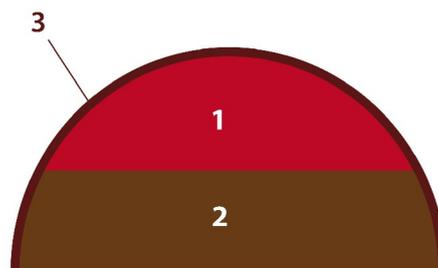
L'élément décisif de mon bonbon moulé est la fraîcheur du fruit.

Une couche de sirop de fraise des bois est accompagnée par une ganache de chocolat noir avec un zeste de pétales de roses.

Le tout est un mélange délicat de goûts fruités et de parfum

Moulded praline "Gisele"

Bonbon moulé «Gisele»



1. Wild strawberry syrup
Sirop de fraise des bois
2. Ganache with rose water
Ganache de chocolat noir avec un zeste de pétales de rose
3. Chocolate coating
Chocolat

Wild strawberry syrup: Sirop de fruits de fraise des bois

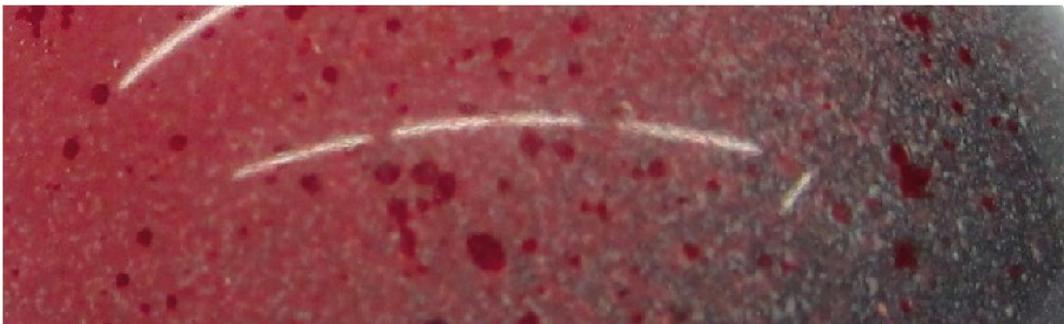
wild strawberry pulp	220g	de pulpe de fruits de fraise des bois
invert sugar	40g	de sucre inverse
pectin NH	3g	de pectine NH
sugar	10g	de sucre
citron acid	0.5g	de acide citrique

Heat the strawberry pulp with the invert sugar. Mix pectin with sugar and add.

Boil for a min. and finally add citron acid. cool down in a refrigerator.

Chauffer la pulpe de fraises avec le sucre inverti. Mélanger pectine avec le sucre et ajouter.

Faire bouillir pendant une minute et ajouter enfin l'acide citron. refroidir au réfrigérateur.





Ganache with rose water:

Ganache au chocolat noir avec un zeste de pétales de roses:

cream	200g	de crème
chocolate "Equateur 76%"	215g	de couverture «Equateur 76%»
invert sugar	90g	de sucre inverse
butter	100g	de beurre
rose water	8g	d'eau de pétales de roses

Boil cream and invert sugar. Pour it over the chocolate and make an emulsion.

At 35°C add butter and at the end the rose water.

Faire bouillir la crème et le sucre inversé. Versez-la sur le chocolat et faire une émulsion.

À 35°C, ajouter le beurre et à la fin de l'eau de rose.