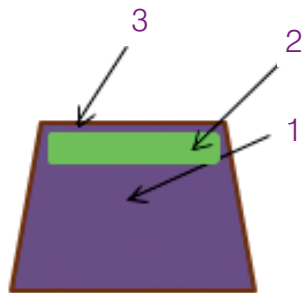




# *Purple Velvet*

WORLD CHOCOLATE MASTERS MOULDED PRALINE 2009



- 1 Blackberry Ganache
- 2 Lime Ganache
- 3 Dark Chocolate 68%

## Blackberry Ganache

### Ingredients

50ml cream  
 20g invert sugar  
 210g blackberry purée  
 15g butter  
 205ml milk chocolate: Ghana (40%)  
 Cacao Barry  
 45g dark chocolate: Or Noir Dark (68%)  
 Cacao Barry  
 40g cocoa butter  
 Juice of half a lemon

### Method

- 1 Heat the cream with the butter, invert sugar and purée.
- 2 Cool to 50°C (122°F) and pour over the milk and dark chocolate and cocoa butter.
- 3 Add lemon juice, mix and make a good emulsion.



## Lime Ganache

### Ingredients

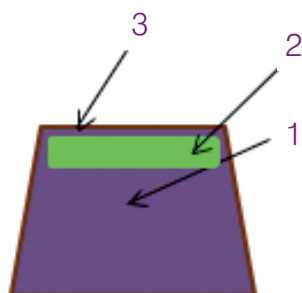
10g butter  
 40ml lime juice  
 Zest of two limes  
 80g white chocolate: Callebaut W2

### Method

- 1 Heat lime juice and zest with the butter.
- 2 Add to the chocolate and set aside.

## Assembly

- 1 Flick light green cocoa butter into the mould and allow to set.
- 2 Spray the mould on one side with purple cocoa butter and allow to set again.
- 3 Flood the mould with tempered Or Noir dark chocolate and then empty.
- 4 Fill each chocolate with the lime ganache until about 1/3 full.
- 5 Fill the rest of the mould with the blackberry ganache and finish by capping off.



- 1 Ganache aux mûres
- 2 Ganache à la lime
- 3 Chocolat noir (68 %)

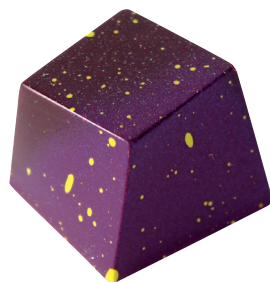
## Ganache aux mûres

### Ingrédients

50 ml de crème  
 20 g de sucre en poudre  
 210 g de purée de mûres  
 15 g de beurre  
 205 ml de chocolat au lait: Ghana (40 %)  
 Cacao Barry  
 45 g de chocolat noir: Or Noir (68 %)  
 Cacao Barry  
 40 g de beurre de cacao  
 Jus d'un demi-citron

### Recette

- 1 Réchauffer la crème avec le beurre, le sucre moulu et la purée.
- 2 Refroidir à 50 °C (122 °F) et verser sur le chocolat noir, sur le chocolat au lait et sur le beurre de cacao.
- 3 Ajouter le jus d'un demi-citron. Mélanger jusqu'à l'émulsion.



## Ganache à la lime

### Ingrédients

10 g de beurre  
 40 ml de jus de lime  
 Le zeste de deux limes  
 80 g de chocolat blanc: Callebaut W2

### Recette

- 1 Réchauffer le jus de lime, le zeste et le beurre.
- 2 Ajouter le chocolat et laisser reposer.

### Assembler

- 1 Verser un cran de beurre de cacao vert dans le moule et laisser le figer.
- 2 Vaporiser le moule d'un côté avec le beurre de cacao violet et laisser de nouveau figer.
- 3 Remplir le moule de chocolat noir Or Noir tempéré et vider ensuite.
- 4 Remplir environ 1/3 de chacun des chocolats de la ganache à la lime.
- 5 Remplir les chocolats de la ganache aux mûres et terminer en fermant le chocolat.