



**Griottines®**

**Griottines®**

*Recette pour environ 480 pièces*

*Par / by : François LACHAUX,  
M.O.F. Cuisinier  
L'institut Griottines®  
Fougerolles, France*



- 3 642 g de fondant spécial confiseur
  - 486 g de Kirsch de Fougerolles A.O.C. 60%
  - Fralaze (0,2%)
  - Griottes à 24% (ø 16 mm)
- 
- *Mélanger au mixer plongeant le fondant à 32°C et le Kirsch, incorporer le fralaze.*
  - *Déposer un point de couleur rouge au fond de chaque empreinte.*
  - *Chemiser les moules avec la couverture Manjari noire 64% Valrhona, garnir les coques obtenues en intercalant une griotte entre les deux couches de fondant Kirsch. Obtenir. Démouler.*

Recipe for approx. 480 pieces

- 3 642 g Special «Confiseur» fondant
  - 486 g Fougerolles A.O.C. 60% Kirsch
  - Fralaze (0.2%) agent to prevent crystallization
  - Griottes 24% (ø 16 mm)
- 
- Using a hand mixer, mix the fondant at 32°C and the Kirsch, adding the fralaze.
  - Deposit a point of red color in the bottom of each mold.
  - Line each mold with Valrhona Manjari Dark 64 % couverture chocolate and fill each mold with layers of fondant Kirsch and a griotte. Seal with dark couverture chocolate. Unmold.

