



*Création originale de / Original creation by :*

*Ramon MORATO*

*Meilleur Pâtissier d'Espagne 1997*

*Ecole Chocolate Academy*

*Espagne*

PLANTATIONS  
**SAINT  
JAMES**  
CHOCOLATE

# Mojito

## Concentré de citron vert

10 g d'écorce de citron vert et 60 g de sirop de glucose DE 60

Râper l'écorce de citron et mélanger avec le sirop de glucose.

Réserver hermétiquement jusqu'à utilisation.

## Truffe blanche au rhum St James®

185 g de crème 35% M.G.

60 g de sucre inverti

70 g de rhum St James® 54% vol.

560 g de chocolat blanc 31%

1 g de sel

100 g de beurre de cacao

90 g de sirop de glucose DE 44

Mélanger la crème avec les sucres et le sel, ajouter le rhum et

chauffer à 25/30°C. Faire fondre le chocolat blanc et le beurre de

cacao. Faire une ganache et assurer une émulsion correcte.

Pré-cristalliser jusqu'à 28/30°C et pocher dans les moules.

**Montage :** Pulvériser au pistolet un mélange blanc au fond d'un moule cylindrique. Déposer de la menthe en poudre et mouler

avec du chocolat blanc tempéré. Déposer dans le fond du moule

un point de concentré de citron et pocher ensuite la ganache au

rhum. Fermer avec un film plastique et attendre quelques heures

jusqu'à une cristallisation correcte. Fermer les moules avec une

couverture blanche 31%.



## Lime concentrate

10 g lime zests and 60 g glucose syrup DE 60

Grate the limes and mix with the glucose syrup DE 60. Store in an air-tight container until needed.

## St James® rum white truffle

185 g cream 35% fat content

60 g inverted sugar

70 g St James® rum 54% vol.

560 g white chocolate 31%

1 g salt

100 g cocoa butter

90 g glucose syrup DE 44

Combine the cream with the sugars and the salt, then add the rum and heat to 25/30°C. Melt the white chocolate and the cocoa butter. Make a ganache and ensure a good emulsion. Crystallize until 28/30°C and pipe into the molds.

## Preparation and finishing

Spray the bottom of the cylindrical mold

and place the mint powder. Coat with the

tempered white chocolate. Pipe into

each mold a small amount of Lime

concentrate and follow with the Saint

James® rum ganache. Cover with plastic

film and allow several hours to crystallize.

Finish by closing and sealing with

tempered white chocolate 31%.