



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


Griottines®

Passion

Recette pour environ 480 pièces

Ganache

600 g de glucose
750 g de sucre semoule } caramel blond
675 g de pulpe passion
15 g de sel, 7,5 g de poivre
300 g de crème
450 g de beurre
550 g de Manjari noire 64% Valrhona
400 g de Jivara lactée Valrhona
Griottes à 24% (ø 16 mm)

Procédé

Cuire le glucose et le sucre (160°C). Ajouter progressivement la pulpe de passion et amener à ébullition avec le sel et le poivre. Ajouter la crème, amener à 75°C. Verser le tout sur le beurre et le chocolat. Mixer et réserver pendant 12 h. Déposer un point de couleur orange au fond de chaque empreinte. Chemiser les moules avec la couverture noire 64%, garnir les coques obtenues en intercalant une griotte entre les deux couches de ganache passion. Obturer. Démouler.

Recipe for approx. 480 pieces

Ganache

600 g de glucose
750 g castor sugar cooked to a «blonde» caramel
675 g passion-fruit puree
15 g salt, 7.5 g pepper
300 g cream
450 g butter
550 g Valrhona Manjari 64% couverture chocolate
400 g Valrhona Jivara Milk couverture chocolate
Griottes cherries 24% (ø 16 mm)

Procedure

Cook the glucose and the sugar to 160°C. Add progressively the puree and bring back to the boil adding the salt and pepper. Add the cream at 75°C. Pour over the butter and chocolate. Mix and reserve for 12 hrs. Deposit a point of orange color in the bottom of each chocolate mold. Line each mold with Dark couverture 64% chocolate, then fill each mold with a griottine imbedded between layers of passion-fruit ganache. Seal with a layer of couverture chocolate. Unmold.



4

