



# Piña Colada

Recette pour environ 150 pièces

*Création originale de / Original creation by :*  
**Jacques BELLANGER, M.O.F. Pâtissier**  
*Chocolaterie Beline*  
*Le Mans, France*



- *Bouillir ensemble 300 g de crème fleurette et 60 g de glucose.*
- *Verser sur 450 g de couverture lactée.*
- *Mélanger puis ajouter 120 g de beurre, 45 g de Rhum St James® 54° et 45 g de sorbitol atomisé.*
  
- *Garnir à moitié des moules préalablement chemisés finement en couverture noire. Déposer un cube d'ananas confit et pocher la deuxième moitié. Laisser croûter puis enrober d'une fine couche de couverture noire. Décorer avec de la noix de coco râpée.*

Recipe for approx. 150 pieces

- Boil together 300 g 35% cream and 60 g glucose.
- Pour on 450 g milk couverture.
- Mix and add 120 g unsalted butter, 45 g Rhum St James® 54° and 45 g powdered sorbitol.
  
- Fill half of the mould previously lined thinly with dark couverture. Place a piece of candied pineapple and fill up to the rim of the mould. Let set and coat with a thin layer of dark couverture. Decorate with a bit of grounded coconut.

