



*Création originale de / Original creation by :
Ramon MORATO
Meilleur Pâtissier d'Espagne 1997
Ecole Chocolate Academy
Espagne*

**Griottines®**

Rose Griottines®

80 g d'eau
520 g de jus de Griottines® concentré sucré
80 g de sucre inverti
1 g de sel
950 g de couverture noire 60% cacao
80 g de beurre anhydre
80 g de beurre de cacao
8 gouttes de parfum naturel de rose

Procédé : Dissoudre le sucre inverti et le sel avec l'eau et le jus de Griottines®, chauffer à 25/30°C. Dans un cutter, mélanger la partie liquide avec la couverture et les matières grasses fondues à 45/50°C. Emulsionner correctement et pré-cristalliser à 32/33°C. Couler dans des cadres de 5 mm, couvrir avec un film plastique et réserver 12 à 24 h à 16/18°C pour une bonne cristallisation.

Montage : Quand la ganache est cristallisée, la chablonner avec de la couverture noire et détailler des carrés de 30 x 30 mm. Enrober avec une couverture noire 70%. Décorer le bonbon en pulvérisant du colorant au pistolet et déposer quelques feuilles de pétales de rose cristallisés.



Griottines® and Rose chocolates

80 g water
520 g Griottines® concentrated juice
80 g inverted sugar
1 g salt
950 g dark couverture chocolate 60% cocoa
80 g «Dry» butter
80 g cocoa butter
8 drops natural Rose essence

Procedure

Dissolve the inverted sugar and salt with the water and Griottines® juice to a maximum temperature of 25/30°C. Using a Robot coupe, combine the liquid and the couverture chocolate and fats melted to 45/50°C. Make an emulsion and crystallize to 32/33°C. 4. Pour into a frame and cover with plastic film and store for 12 to 24 hours at 16/18°C for a good crystallization.

Finishing

Once the ganache is completely crystallized, coat with tempered Dark couverture chocolate. Then, cut into squares of 30 x 30mm and coat with Dark couverture 70% chocolate. Decorate with coloured chocolate pulverised over the finished chocolate and a few crystallized or sugared rose petals.