

NOROHY 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

BONBONS
HUKAMBI CAFÉ



CALCULÉ POUR 1 CADRE 10 MM 34 X 34 CM

GANACHE À CADRER HUKAMBI 53 % CAFÉ

Crème UHT 35 %	435 g
Glucose DE60 SOSA	135 g
Pâte de grains de café NOROHY	30 g
Couverture HUKAMBI 53 %	810 g
Beurre sec 84 %	100 g
Poids total.....	1 510 g

Chauffer la crème, le glucose et la pâte de café à 60/65°C, **verser** la moitié sur le chocolat partiellement fondu.

Mélanger à l'aide d'une Maryse, **ajouter** le reste de la crème et **mixer** pour parfaire l'émulsion.

Quand la température de la ganache est entre 35/40°C, **ajouter** le beurre tempéré (environ à 18°C) en dés et **mixer** de nouveau.

HUKAMBI 53 %	QS
Café en poudre	QS

-

Réaliser et couler la ganache à une température de 32/34°C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture Hukambi.

Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 16/18°C et 60 % d'hygrométrie.

Décadrer, pré enrober avec de la couverture Hukambi et **détailler** à la forme souhaitée.

Enrober en Hukambi 53 % et **décorer** avec du café en poudre avant qu'ils ne cristallisent.



UNE RECETTE ORIGINALE DE L'ÉCOLE VALRHONA