

LIEVEN LOOTENS CHEF DU RESTAURANT 'T AARDS PARADIJS, MERENDREE • AMBASSADEUR DU CHOCOLAT CALLEBAUT

||||| MIGNARDISE AU CURRY ET FRUITS DE LA PASSION

.15



LIEVEN LOOTENS

“Le chocolat et le curry ont été créés l’un pour l’autre. J’ai introduit le curry dans une crème moelleuse au chocolat blanc. La coque en chocolat noir équilibre les saveurs et l’acidulé des fruits de la passion fait souffler un vent de fraîcheur sur l’ensemble.”

CHEFS
LOVE
CHOCOLATE

CALLEBAUT
FINEST BELGIAN
CHOCOLATE

.15

MIGNARDISE AU CURRY ET FRUITS DE LA PASSION



POUR 200 MIGNARDISES

GELÉE AUX FRUITS DE LA PASSION

250 g de coulis de fruits de la passion
250 g de sucre
50 g de glucose
5 g de pectine
2,5 g d'acide citrique

Mélanger et porter à 105°C.

CRÈME AU CURRY

500 g de crème anglaise

Réchauffer.

250 g de chocolat blanc **Callebaut Select W2NV**

Faire fondre à 45 °C et ajouter.

20 g de feuilles de gélatine

Faire tremper et laisser fondre dans la masse.

6 g de curry indien

Ajouter.

FINITION ET PRÉSENTATION

Remplir des coques de pralines en chocolat noir de 2 couches de gelée aux fruits de la passion et curry et fermer les pralines.
Garnir la base des pralines de splitters. Pour un effet spécial, opter pour des splitters dorés.



ONCTUOSITÉ PARFAITEMENT ÉQUILBRÉE:

Callebaut chocolat blanc Select W2NV

- goût de lait crémeux et équilibré
- idéal pour adoucir les contrastes
- optez pour la viscosité standard **◆◆◆** pour une texture consistante sans raideur
- code de commande: **W2NV**
- emballage: sac de 2,5 kg et 10 kg Callets™
+ bloc de 5 kg