

BENOIT DEWITTE CHEF DU RESTAURANT BENOIT & BERNARD DEWITTE, ZINGEM • AMBASSADEUR DU CHOCOLAT CALLEBAUT

☞☞☞ SNOBINETTE AU CAPPUCCINO DE BANANE

.01



BENOIT DEWITTE

“Cette mignardise est un feu d’artifice de saveurs exotiques. La banane, le citron et la fève tonka sont admirablement complétés par le goût crémeux et doux du chocolat blanc. Brossées à la poudre d’argent, les perles de chocolat blanc séduisent par leur éclat nacré.”



CALLEBAUT
FINEST BELGIAN
CHOCOLATE

.01

SNOBINETTE AU CAPPUCCINO DE BANANE



POUR 50 SNOBINETTES

SNOBINETTE AU CAPPUCCINO DE BANANE

165 g de lait
130 g de banane

50 g de chocolat blanc **Callebaut Select W2NV**
35 g d'advocaat

50 g de crème fouettée

6 g de feuilles de gélatine

Snobinettes **Callebaut CHD-CP-27SN**

Chauffer à 80 °C.
Laisser refroidir à 40 °C.

Mélanger.

Laisser tremper et incorporer.

Remplir les snobinettes de cappuccino jusqu'à 0,5 cm du bord.

DÉS DE RÉDUCTION DE CITRON

1000 g de jus de citron
100 g de glucose
50 g de sucre

6 g d'agar-agar

Laisser réduire de moitié.

Ajouter.

Étaler sur une plaque, laisser refroidir et tailler en dés.
Décorer le cappuccino de banane de quelques dés.

FINITION ET PRÉSENTATION

150 g de crème légèrement fouettée
Fèves de tonka râpées

Chocolat blanc **Callebaut Select W2NV**

Crispearls™ blanc Callebaut CEW-CC-30CRISP
Poudre d'argent

Mélanger la crème et les fèves de tonka et appliquer à la poche sur le cappuccino.
Saupoudrer de chocolat blanc râpé.

Pulvériser les **Crispearls™** de poudre d'argent.
Décorer chaque snobinette de quelques perles.



MINIPERLES DE CHOCOLAT CROUSTILLANTES:

Crispearls™ blanc Callebaut

- petites perles rondes et brillantes au chocolat blanc avec un cœur de biscuit croustillant
- gardent tout leur craquant dans des parfaits et mousses
- également en décoration raffinée
- code de commande: **CEW-CC-30CRISP**
- conditionnement: sac de 800 g



MINICOUPELLES POUR UNE PRÉSENTATION CRÉATIVE:

Snobinettes Callebaut

- très petites coupelles dentelées en chocolat noir
- apportent une touche artisanale à tous les desserts
- code de commande: **CHD-CP-27SN**
- conditionnement: boîte de 1,3 kg