

BONBONS CHOCO-CASSIS CHOCOLATES

INGRÉDIENTS

Plain black chocolate couverture	**750 g**
Single cream	**250 g**

PRÉPARATION

1. Ganache à la Crème de Cassis de Dijon Briottet :
2. Chop the 250 g of chocolate.
3. Bring the cream to the boil then pour half of it over the chocolate followed by the other half.
4. Emulsify with a whisk. Pour in the Crème de Cassis de Dijon and stir well.
5. Pour this ganache into a tin 1.5cm high.
6. Allow the ganache to set, then cut into pieces 3cm long x 1.5cm wide.
7. Coating :
8. Chop the 500 g of chocolate, melt it to 55°C then cool to 27°C, then bring the temperature up to 32°C.
9. Dip the pieces of ganache in the chosolate using a dipping fork.
10. Allow to set at room temperature.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.