

Composition

1. Moule
2. Caramel balsamique
3. Ganache Amber



1. Moule

Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	Quantité suffisante
--	----------------------------

Méthode

Faire fondre le chocolat **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace** à une température de 45 °C, ensuite laisser refroidir à une température de 28,2 °C. Façonner les moules pour confectionner des chocolats fourrés et laisser se cristalliser.

2. Caramel balsamique

Sucre	240 g
Glucose	100 g
Crème fraîche 35 %	240 g
Beurre	100 g
Fleur de sel	3 g
Vinaigre balsamique	100 g

Méthode

Confectionner du caramel avec le sucre et le glucose. Chauffer la crème et le beurre et ajouter le caramel lentement. Ajouter le sel et laisser refroidir. Ajouter le vinaigre balsamique et mélanger. Remplir les moules à moitié avec le caramel au vinaigre balsamique.

3. Ganache Amber

Crème fraîche 35 %	340 g
Glucose	35 g
Sorbitol	38 g
Dextrose	80 g
Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	485 g
Beurre	22 g

Méthode

Chauffer la crème fraîche avec le glucose, le sorbitol et le dextrose jusqu'à une température de 80 °C. Verser sur les gouttes de chocolat **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace** et mélanger à l'aide d'un batteur électrique. Lorsque la ganache atteint une température de 35 °C, ajouter le beurre froid et mélanger de nouveau.

Garnir le dessus du caramel au vinaigre balsamique avec la ganache et laisser se cristalliser pendant 12 heures à 16 °C avec une humidité relative inférieure à 60 %.

Cristaux de vinaigre balsamique avec Amber

Fermer après la cristallisation avec le chocolat Amber tempéré et retirer des moules après quelques minutes.