

Coriandre variée

Composition :

Cette application est faite à partir de 2 recettes

1. Coriandre pralinée
2. Ganache à l'orange

1. Coriandre pralinée

Praliné Hazelnut PatisFrance	720 g
Beurre de cacao Belcolade Pure Prime Pressed	105 g
Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace	140 g
Graines de coriandre	15 g

Méthode

Broyer les graines de coriandre dans un mortier. Tempérer le **Belcolade Selection Blanc Intense 26,5% Cacao-Trace**, ajouter le **Beurre de cacao Belcolade Pure Pressed Prime**, le **Praliné Hazelnut PatisFrance** et les graines de coriandre.

2. Ganache à l'orange

Crème fraîche 35 %	445 g
Glucose	75 g
Zeste d'orange	2 pincées
Belcolade Origins Noir Ecuador 71 %	350 g
Belcolade Lait Selection Cacao-Trace	110 g
Beurre	28 g

Méthode

Chauffer la crème et invertir le sucre jusqu'à une température de 85 °C. Verser sur le **Belcolade Origins Noir Ecuador 71%** et les pépites de **Belcolade Lait Selection Cacao-Trace**. Mélanger jusqu'à obtention d'une ganache à consistance homogène et fluide. Lorsque le mélange atteint une température de 35 à 38 °C, ajouter le beurre et mélanger de nouveau.

Conseils sur les accords avec le Belcolade Origins Noir Ecuador 71 %

Fines herbes et épices	Condiments	Légumes	Fruits	Boissons
Vanille	Fleur d'oranger	Poivron	Figue	Thé noir
Laurier	Géranium	Pâte de tomates	Fraise	
Menthe	Fleur de tilleul		Fruit de la passion	