



# Ganache banane au chocolat pour bonbon au chocolat



LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Shutterstock

LÉONCE BLANC PURÉES DE BANANE ET CITRON VERT



Poche  
1 kg





## Les ingrédients

 Purée de banane <b>Léonce Blanc</b>	600 g
 Purée de citron vert <b>Léonce Blanc</b>	50 g
Sucre	160 g
Crème	300 g
Sucre inversé	150 g
Chocolat noir	230 g
Beurre	100 g

FONDRE partiellement le chocolat.

**CHAUFFER** la purée de banane, la purée de citron vert et le sucre à 85°C.

Porter la crème à ébullition et l'ajouter au mélange purées-sucre.

**AJOUTER** de suite le mélange sur le chocolat et **AJOUTER** le sucre inversé.

**AJOUTER** le beurre en petit cube, **MÉLANGER** pour réaliser l'émulsion.

**VERSER** le mélange dans un cadre et laisser durcir.

**DÉMOULER** et chablonner d'une fine couche de chocolat.

Après durcissement, **RETOURNER** la plaque.

**DIVISER** la plaque à l'aide d'une guitare ou manuellement.

**TREMPER** les bonbons de chocolat dans le chocolat au lait tempéré.

**DÉCORER** et **CONDITIONNER** au sec.

