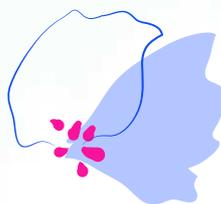


Love Bomb



Une recette originale de Franck Wenz
Consultant International
Recette calculée pour 24 desserts



Garnissez votre bonbonnière
avec des petits fours ou des
bonbons de chocolat.

APPAREIL À PULVÉRISER INSPIRATION FRAMBOISE

300 g **INSPIRATION FRAMBOISE**
150 g **Beurre de cacao**

..... Fondre ensemble les ingrédients.
..... Chinoiser avant utilisation.
.....

MOULAGES COEUR INSPIRATION FRAMBOISE

QS INSPIRATION FRAMBOISE

Montage :

À l'aide de la couverture Inspiration Framboise tempérée, mouler les cœurs.

Retourner et laisser s'écouler la couverture quelques instants puis araser.

Égoutter les moules entre 2 règles.

Laisser cristalliser, ébarber.

Placer quelques instants au réfrigérateur et laisser cristalliser à 17 °C.

Démouler.

À l'aide de douilles de différentes tailles ajouter les coques qui serviront de couvercle (voir la photo).

Placer les coques ajourées au réfrigérateur afin de les refroidir.

À l'aide de l'appareil à pulvériser Inspiration Framboise et d'un pistolet réaliser un effet velours partiel sur les coques froides.

Dressage :

Déposer dans une assiette plate un demi-cœur non ajouré.

Incorporer des bonbons de chocolat ou autres petits fours.

Pour finir fermer avec un cœur ajouré.

