

# Ganache grand crus et gelée au koa



## Romain Leemann

Romain Leemann, Artisan chocolatier  
Rue de Gruyères 54  
1630 Bulle



## INGRÉDIENTS

### Ganache chocolat 71%

130g crème  
10g glucose  
270g couverture Choba 71%  
50g beurre

### Gelée Koa

*Le koa est le jus du fruit de cacaoyer. On trouvera un goût de litchi et de pêche.*

200g koa  
4g pectine Jaune  
20g sucre  
150g sucre  
40g glucose  
3g acide Citrique

## PRÉPARATION

### Ganache chocolat 71%

Dans une casserole, faire cuire la crème et le glucose.  
Verser sur la couverture Choba.  
Mixer et ajouter le beurre.

### Gelée de koa

Dans une casserole cuire le Koa, rajouter la pectine et la première partie du sucre, cuire 2 min.  
Ajouter la deuxième partie du sucre et le glucose, recuire 1 à 2 min.  
Mettre l'acide citrique et laisser refroidir sur une plaque.

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE