



Plantes sauvages et chocolat

Atelier du 9 mai 2015

A Salies-de-Béarn, en collaboration
avec la Route des Savoir-Faire du Béarn
des Gaves

Animation : Bernadette Campagne
(spécialiste des plantes sauvages
comestibles) et Franck Lavignasse,
artisan chocolatier

Bonbons chocolat noir / marjolaine

Recette inédite mise au point par Franck Lavignasse pour l'atelier du 09/05

caramel fruits Rouge
Marjolaine ou basilic
200 grs corlis fruits Rouge
280 grs sucre Semoule
140 grs glucose
400 grs creme
90 beurre
40 grs Marjolaine
quelque goutte d'essence
essentielle Marjolaine

Recette
Fondre le glucose et ajouter
le sucre en pluie, et emmener
au caramel (pas trop coloré)
décoloré avec une chauffe
cuire à 110°
décoloré avec fruit Rouge
dans lequel on aura
Infusé la Marjolaine
Recuire à 107°
à 40° ajouter Beurre
et fixer
à 28° Remplir Moule

La Meme recette peut se faire avec em corlis d'abricot
et une Infusion de Thym et Romarin.

Bonne chance. et Bon chocolat

 Franck

Bonbons chocolat au lait / menthe sauvage

Recette inédite mise au point par Franck Lavignasse pour l'atelier du 09/05

Recette →

400grs de chocolat lait 35%

100grs de chocolat noir 65%

350grs de crème

50grs glucose

30 feuilles de menthe sauvage

100grs de beurre

faire bouillir la crème et le glucose

Mettre les feuilles de menthe ciselées

Ajouter la crème chaude sur les deux chocolats
et réaliser une belle émulsion (mayonnaise).

lorsque le mélange arrive entre 32° et 34° ajouter
100grs de beurre, Mixer.

à 23° Remplir vos moules déjà remplis de
chocolat tempéré et cristallisé.

Ps: 1 cuillère à soupe de Gel 21.

Bonne chance et Bon chocolat


Franck

LES PARTENAIRES DU PROGRAMME

Les animateurs des ateliers plantes



Aurélie
MAZERIS

Association Terre et Sens



<http://les-sens-les-plantes-la-terre.com/>



Partenaires financiers



CPIE BEARN

Maison des Vins et du Terroir du Jurançon - 64360 LACOMMANDE
05 59 21 00 29 - cpiebearn@cpiebearn.fr

Le CPIE Béarn, un réseau d'associations

