



BONBONS PRALINÉS AMANDE NOISETTE ET GANACHE FRAMBOISE

À L'**EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE 45° WOLFBERGER**

ALMOND AND HAZELNUT PRALINES AND RASPBERRY GANACHE
WITH WOLFBERGER 45° EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE



Wolfberger



RECETTE PAR RECIPE BY

HUGUES POUGET

Artisan Créateur et Maître Pâtissier
Championnat de France des Desserts 2003



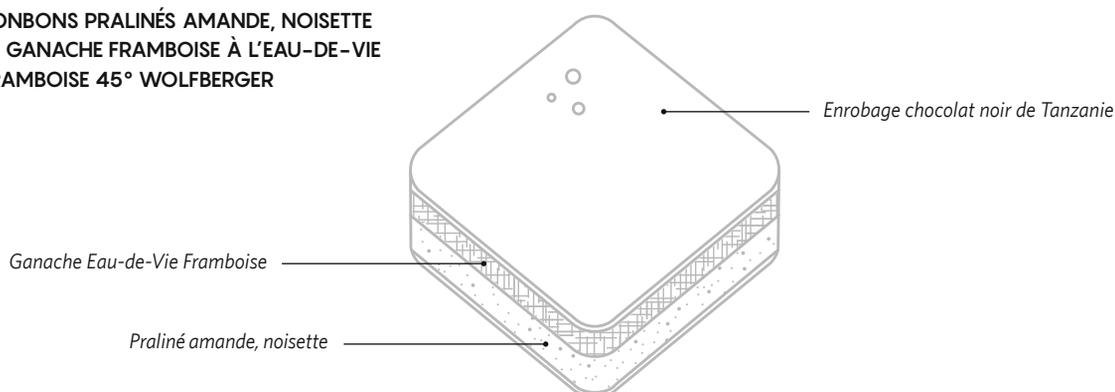
PRÉPARATION PREPARATION 2 heures

TEMPS DE CUISSON COOKING TIME 5 minutes



POUR SERVES
150 bonbons

**BONBONS PRALINÉS AMANDE, NOISETTE
ET GANACHE FRAMBOISE À L'EAU-DE-VIE
FRAMBOISE 45° WOLFBERGER**



À PROPOS DE ABOUT

HUGUES POUGET

Diplômé de l'école hôtelière de Marseille, il débute au Carlton à Cannes et poursuit dans les plus grandes adresses françaises (Ladurée, Le Bristol aux côtés du chef triplement étoilé Éric Fréchon, Guy Savoy) et s'étend à l'international (Caesar Palace à Las Vegas, à Singapour, à Shanghai, au Japon puis au Brésil). En 2010, Hugues Pouget et Sylvain Blanc créent Hugo & Victor. En 2014, Hugues Pouget reprend seul les rênes de la maison. L'enseigne Hugo & Victor réalise des créations inédites, à la fois contemporaines et traditionnelles sous le savoir-faire et la créativité d'Hugues Pouget, artisan créateur et maître pâtissier.



After graduating from the Marseille hotel school, he started in the Carlton in Cannes and went on to work in the most prestigious French establishments (Ladurée, Le Bristol with triple-star chef Éric Fréchon, Guy Savoy) before going international (Caesar's Palace in Las Vegas, Singapore, Shanghai, Japan and Brazil). In 2010, Hugues Pouget and Sylvain Blanc created Hugo & Victor and in 2014, Hugues Pouget took sole control. The Hugo & Victor brand makes original creations that are both contemporary and traditional, using all the know-how and creativity of Hugues Pouget, artisan producer and master pastry chef.

À PROPOS DE ABOUT

**EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE
45 ° WOLFBERGER**

L'Eau-de-Vie de Framboise exalte toute la subtilité des baies fraîches de culture, délicates et parfumées. Généreuse d'expression, elle libère de fines senteurs florales.

Eau-de-Vie de Framboise brings out all the delicately perfumed subtlety of the cultivated fresh berries. It gives free and generous expression to the fine floral scents.



BONBONS PRALINÉS AMANDE NOISETTE ET GANACHE FRAMBOISE

À L'EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE 45° WOLFBERGER

ALMOND AND HAZELNUT PRALINES AND RASPBERRY GANACHE WITH WOLFBERGER 45° EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE

INGRÉDIENTS INGREDIENTS

PRALINÉ AMANDE ET NOISETTE

220 g d'amandes Valencia
220 g de noisettes du Piémont
400 g de sucre semoule
20 g de beurre de cacao
14 g de beurre de cacao pour l'abaissage
40 g de poudre de lait 0% MG
1 gousse de vanille de Bourbon
140 g d'eau

Enrobage : chocolat noir de Tanzanie

Décor : feuille d'or

ALMOND AND HAZELNUT PRALINE

220 g Valencia almonds
220 g Piedmont hazelnuts
400 g caster sugar
20 g cocoa butter
14 g cocoa butter for rolling out
40 g non-fat milk powder
1 pod Bourbon vanilla
140 g water

Coating: Tanzanian black chocolate

Gold leaf gilding

GANACHE FRAMBOISE

360 g de pulpe de framboises
72 g de sucre
50 g de beurre de cacao
33 g de sorbitol
18 g de trimoline
210 g de chocolat au lait du Ghana 35%
333 g de couverture noir 60%
80 g Eau-de-Vie de Framboise 45° Wolfberger

RASPBERRY GANACHE

360 g raspberry pulp
72 g sugar
50 g cocoa butter
33 g sorbitol
18 g trimoline
210 g Ghana 35% milk chocolate
333 g 60% black chocolate
80 g Wolfberger 45° Eau-de-Vie de Framboise



PRÉPARATION PREPARATION

PRALINÉ AMANDE ET NOISETTE

1. *Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à 118°C (jusqu'à l'obtention d'un caramel blond).*
2. *Verser les fruits. Sabler le tout avec la gousse de vanille puis remuer jusqu'à l'obtention d'un caramel foncé.*
3. *Faire refroidir sur une plaque, puis dans un récipient mixer le beurre de cacao et la poudre de lait.*
4. *Le praliné est prêt à l'emploi.*

GANACHE FRAMBOISE

5. *Dans un récipient, chauffer la pulpe de framboises avec le sucre, le sorbitol et la trimoline.*
6. *Dans un autre récipient, rassembler les deux chocolats de couverture et le beurre de cacao.*
7. *Quand le premier mélange est arrivé à ébullition, verser sur les deux chocolats de couverture.*
8. *Émulsionner.*
9. *Une fois la ganache redescendue à 34°C, ajouter l'Eau-de-Vie de Framboise 45° Wolfberger.*

ALMOND AND HAZELNUT PRALINE

1. *Heat the sugar and water to 118°C (until it forms a golden caramel)*
2. *Add the nuts. Combine all together with the vanilla pod and stir until it forms a dark caramel.*
3. *Leave to cool on a tray. Mix the cocoa butter and milk powder in a bowl.*
4. *The praline mixture is ready to use.*

RASPBERRY GANACHE

5. *Place the raspberry pulp, sugar, sorbitol and trimoline in a recipient and bring to the boil.*
6. *Place the two couverture chocolates and the cocoa butter in another recipient.*
7. *When the first mixture comes to the boil, pour it over the two couverture chocolates.*
8. *Emulsify.*
9. *When the ganache cools to 34°C, add the Wolfberger 45° Eau-de-Vie de Framboise.*

PROCÉDÉ ET DRESSAGE PROCEDURE AND PRESENTATION

ABAISSAGE DU PRALINÉ

1. *Ajouter 14 g de beurre de cacao au praliné, ainsi que 6 g de couverture, de chocolat noir de Tanzanie.*
2. *Chauffer le tout puis cristalliser (chauffer à 45°C, redescendre à 27°C puis remonter à 31°C).*
3. *Couler sur une plaque à une épaisseur de 2 mm. Réserver au froid.*

ABAISSAGE DE LA GANACHE

4. *Une fois que le praliné est cristallisé, couler la ganache framboise à 5 mm et réserver au frais. Puis après cristallisation, couper à la taille.*
5. *Enfin, enrober de chocolat noir de Tanzanie et une fois le chocolat durci, placer une petite pointe de feuille d'or pour le décor.*

ROLLING OUT THE PRALINE

1. *Add 14 g of cocoa butter to the praline mixture, along with 6 g of the couverture mixture and black Tanzanian chocolate.*
2. *Heat and crystallize (heat to 45°C, reduce to 27°C then bring back up to 31°C).*
3. *Pour onto a tray to a thickness of 2 mm. Reserve in a cool place.*

ROLLING OUT THE GANACHE

4. *When the praline mixture has crystallized, cover with a 5 mm layer of raspberry ganache and reserve in a cool place. Once it has crystallized, cut to size.*
5. *Finally, coat with the black Tanzanian chocolate and once the chocolate hardens, gild with gold leaf.*