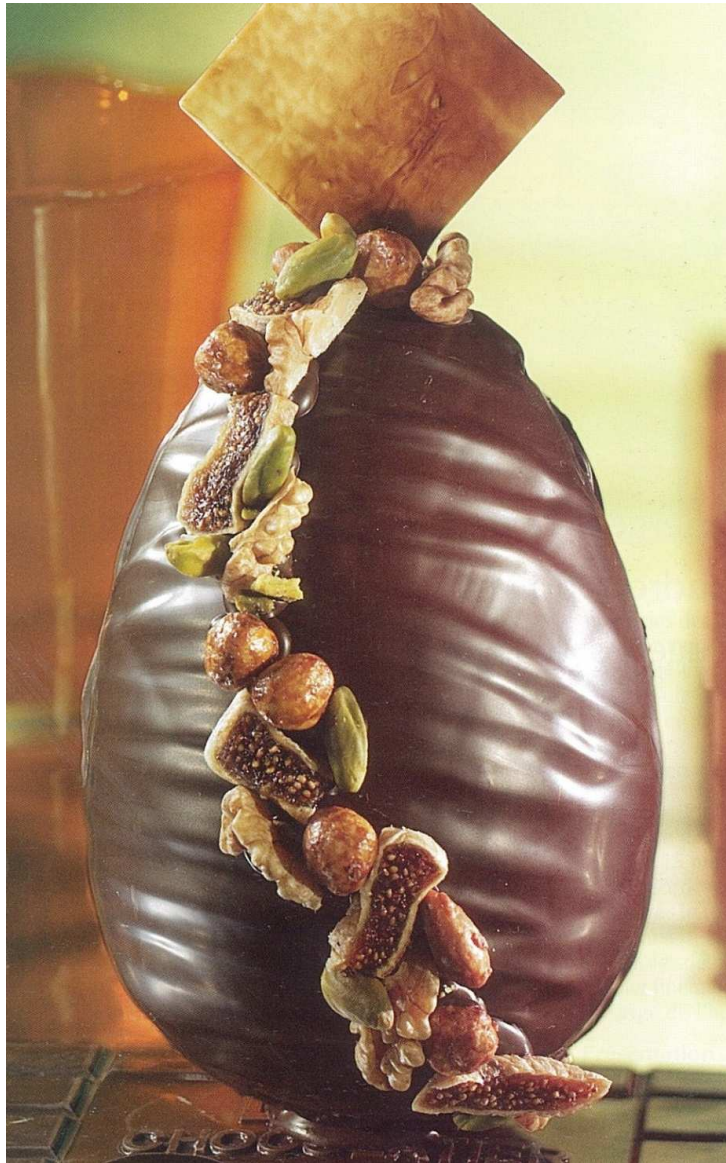




CONSTANCE
Halaveli Resort
MALDIVES



Sunday 4th April 2010

Dimanche 4 avril 2010



CONSTANCE
Halaveli Resort
MALDIVES

Mr. Lionel Bonnaud

Pastry chef at Constance Halaveli resort of Maldives and his team have the pleasure to share their passion on the chocolate, techniques, molding and ganache making.



Monsieur Lionel Bonnaud

Chef pâtissier au Constance Halaveli Resort des Maldives et son équipe ont le plaisir de vous faire partager leur passion sur le chocolat, les techniques et le moulage.



CONSTANCE
Halaveli Resort
MALDIVES

Origins of cocoa

Conquistador and Cocoa in Spain

Christopher Columbus has been the first European to see and touch cocoa beans, but at that time he didn't pay attention to it and the humble cocoa has been neglected.

In 1519, his fellow explorer, the Spanish Conquistador Don Hernan Cortes discovers the chocolate which was then drunk in King Moctezuma ceremony. Gradually the tradition of drinking chocolate spread across Europe. However this bitter drink was much more appreciated with honey and that is how sugar cane (Planted by Spanish people since the discovery of America) became the cacao essential complement.



CONSTANCE
Halaveli Resort
MALDIVES

Origines du cacao

Les conquistadors et le cacao en Espagne

Christophe Colomb fut le premier européen à avoir vu et touché des fèves de cacao, mais il n'y attachait guère d'importance.

En 1519, Don Hernan Cortes découvre la boisson chocolatée, qui se buvait alors avec beaucoup de cérémonial à la cour du Roi Moctezuma et qui était très appréciée de tous et consommée en très grande quantité. Des compagnons de Cortes et des voyageurs européens envoient jusqu'en Europe des informations sur le cacao qui commence ainsi à être connu. Toutefois cette boisson amère n'est appréciée que lorsqu'on y ajoute du miel. C'est ainsi que la canne à sucre (plantée par les espagnols dès la découverte de l'Amérique) devient très vite le complément indispensable au cacao et la réalisation de ganaches



CONSTANCE
Halaveli Resort
MALDIVES

Recipe

Raspberry ganache

125 grms – Liquid cream

250 grms – Raspberry puree

40 grms – Honey

320 grms -- White chocolate

Molding

White chocolate shell

Melted white chocolate



CONSTANCE
Halaveli Resort
MALDIVES

Recette

Ganache a la framboise

125 grms – Creme liquide

250 grms -- Puree de framboise

40 grms – Miel

320 grms -- Chocolat blanc

Moulage

Coque de chocolat Blanc

Chocolat blanc fondu