



BONBON CHOCOLAT MÛRES

RECETTE POUR 220 BONBONS DE 2X2CM

INGRÉDIENTS SOSA

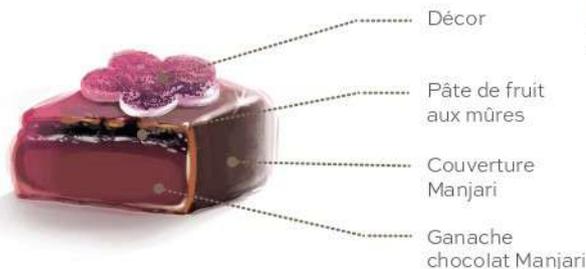
- > Pâte concentrée de mûres - réf. 16271
- > Pectine jaune - réf. 16699
- > Glucose liquide - réf. 16629

CHOCOLAT VALRHONA

- > Couverture Manjari 64% - réf. 4655

DÉCORS VALRHONA SIGNATURE

- > Cadres plexi de coulage
400 x 400 x 2 mm - réf. 3345
- > Cadres plexi de coulage
400 x 400 x 10 mm - réf. 3457



Décor

Pâte de fruit
aux mûres

Couverture
Manjari

Ganache
chocolat Manjari

Pâte de fruit aux mûres

335 g	purée de mûres
135 g	pâte concentrée de mûres
135 g	sucre en poudre
65 g	glucose liquide
45 g	sucre en poudre
7 g	pectine jaune*
5 g	acide citrique (E 330) dilué

*L'utilisation de pectine jaune donnera à la pâte de fruit une texture sèche et souple.

Porter à ébullition la pulpe et la pâte concentrée de mûres, le sucre et le glucose liquide. Mélanger la pectine jaune* avec les 45 g de sucre, puis verser sur le mélange chaud. Cuire au refractomètre à 74° Brix ou 106° Celsius. Ajouter l'acide citrique, puis couler sur toile de cuisson dans un cadre de 40 x 40 cm sur 2 mm d'épaisseur. Réserver.

Ganache chocolat Manjari

400 g	crème UHT 35%
500 g	couverture Manjari 64%
90 g	sucre inverti
100 g	beurre sec 84%

Bouillir la crème avec le sucre inverti. Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu. Mélanger «en rond» au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un «noyau» élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Dès que la ganache est à 35/40°C environ, ajouter le beurre en dés et mixer le tout. Couler en cadre de 40 x 40 cm, et 10 mm d'épaisseur sur une feuille guitare préalablement chablonnée de couverture noire. Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 17°C et 60% d'hygrométrie.

Assemblage

Déposer le cadre de pâte de fruit aux mûres sur le cadre de ganache Manjari. Détailler à la forme souhaitée puis enrober avec une couverture noire tempérée. Décorer à votre convenance.