



Sucette Apollo



R mi Montagne
LEITENDER CHEF-PATISSIER
ÉCOLE VALRHONA

ZITRONEN-BASILIKUM-GANACHE

150 g	Streuzucker
25 g	Glukose
50 g	Wasser
250 g	Zitronensaft
330 g	OPALYS 33%
10 g	Basilikum (Optional)
40 g	Geklärte Flüssige Butter
2	Geriebene Schalen Von 2 Zitronen
855 g	Gesamtgewicht

Zucker, Glukose und Wasser bei 185 °C kochen. Mit dem lauwarmen Zitronensaft ablöschen.
Bei 103 °C wieder aufkochen, anschließend die Temperatur auf 75/80 °C absenken, bevor eine Emulsion auf der geschmolzenen Schokolade hergestellt wird.
Zitronenschalen und Basilikum hinzugeben und anschließend verrühren. Sobald eine Temperatur von 35 °C erreicht ist, durch ein feines Sieb streichen und anschließend die Butter untermengen. Erneut vermischen.
Achtung: Die Temperatur der Ganache muss beim F llen der Hohlkugeln unter 30 °C liegen.

ZITRONEN-BAISER

80 g	Eiweiss
170 g	Puderrucker
2 g	Zitronensäure
5 g	Zitronensaft
1	Geriebene Schalen Von 1 Zitrone
257 g	Gesamtgewicht

Eiweiss, Puderrucker und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben.
In einem Wasserbad erwärmen und umrühren, bis die Temperatur 55/60 °C beträgt.
Den Zitronensaft und die Zitronensäure hinzufügen und aufschlagen.
Verstreichen und ca. 2 Stunden bei 100 °C backen.

OPALYS-MISCHUNG FÜR DIE SPRÜHPISTOLE

150 g	Kakaobutter
350 g	OPALYS 33%
500 g	Gesamtgewicht

Alle Zutaten schmelzen.
Die Mischung auf 30/32 °C abkühlen lassen.
Vor Gebrauch durch ein feines Sieb streichen.

ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

n.B. OPALYS 33%

Die Hohlkörper mit der Ganache-Creme garnieren.
Bei 17 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % 12 bis 24 Stunden lang kristallisieren lassen.
Mit Hilfe eines Spritzbeutels einen Punkt aus erwärmter Kuvertüre zum Verschließen auf den Lutschern anbringen.
Sofort – noch vor der Kristallisation – einen Lutscher-Stiel einsetzen.
Zum Schluss die Lutscher in die temperierte Kuvertüre tauchen.
Sofort mit Baisersplittern bestreuen.
Noch einmal mit der Mischung für die Sprühpistole  berziehen.