

Bonbon chocolat Saint valentin



Calculée pour 1 Cadre 34cm/10mm

Pâte de fruits Fraise

350 g	Pulpe de fraise "Mara des bois"
135 g	Pate concentrée a la fraise Sosa
635 g	Sucre semoule
40 g	Glucose DE 38/40
75 g	Sucre semoule
18 g	Pectine Jaune slow Set Sosa
12 g	Acide citrique

Chauffer la pulpe de fruit et la pâte concentrée à 40°C. Ajouter tout en remuant la petite quantité de sucre avec la pectine jaune.

Porter à ébullition puis ajouter le reste du sucre semoule. Porter de nouveau à ébullition puis ajouter le glucose.

Cuire à 73° brix au réfractomètre.

Une fois cuit, ajouter l'acide citrique et couler immédiatement en cadre de 4 mm de hauteur sur toile siliconé.

Ganache Nyangbo 68%

314 g	Crème fleurette 35%
361 g	COUVERTURE NYANGBO 68%
38,6 g	Beurre sec 84%
85,5 g	Glucose DE 60

Porter à ébullition la crème avec le glucose.

Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture préalablement fondue.

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 sur la pâte de fruit dont les cadres seront portés à 10millimetres d'épaisseur.

Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 17°C et 60% d'hygrométrie.

Montage et finitions

Tempérer de la couverture inspiration fraise, étaler entre deux feuilles de papier guitare, puis détailler à l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur et galber dans une gouttière.

Chablonner le dessus de la ganache Nyangbo puis, décadrer et retourner le cadre sur plaque.

A l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur détailler les bonbons dans ce cadre puis enrober avec une couverture noire.

Déposer sur chaque bonbon un cœur inspiration fraise.