

# Sucettes Pommes d'amour



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Sucettes Pommes d'amour

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 12 sucettes

Difficulté 🍪🍪🍪

## À préparer la veille :

Cœur de pomme

## À faire le jour même :

Glaçage esquimau  
IVOIRE 35%  
Glaçage INSPIRATION  
FRAISE

## Ustensiles à prévoir :

Moule sphère 2,8 cm  
pour sucette  
Bâtons de sucette  
Thermomètre  
Mixeur plongeant

## CŒUR DE POMME

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de congélation : 6 heures minimum

- 110 g Pommes Granny Smith pelées et épépinées
- 80 g Jus de pomme
- 10 g Sucre
- 4 g Pectine
- 2 g Gélatine en poudre
- 10 g Eau (pour réhydrater la gélatine)
- 10 g Jus de citron vert

Réhydrater la gélatine en poudre avec la quantité d'eau donnée. Découper en petits dés les pommes et mélanger au jus de citron vert. Dans une casserole, chauffer le jus de pomme jusqu'à 45°C. Dans un récipient, mélanger le sucre et la pectine. Incorporer ce mélange au jus de pomme chaud. Porter à ébullition, puis ajouter hors du feu la gélatine réhydratée. Verser sur les dés de pomme. Remplir les moules à sucette de cette préparation. Placer les bâtons et réserver au congélateur au minimum 6 heures.

## GLAÇAGE ESQUIMAU IVOIRE 35%

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 10 minutes

- 150 g Chocolat **IVOIRE 35%**
- 30 g Huile de pépins de raisin

Faire fondre le chocolat **IVOIRE 35%** à 35°C puis ajouter l'huile de pépins de raisin. Tremper les sucettes préalablement congelées et réserver au réfrigérateur.

## GLAÇAGE INSPIRATION FRAISE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 3 heures

- 145 g **INSPIRATION FRAISE**
- 85 g Crème liquide entière
- 20 g Eau
- 10 g Huile de pépins de raisin
- 2 g Gélatine en poudre
- 10 g Eau (pour réhydrater la gélatine)

Faire fondre l'**INSPIRATION FRAISE** à 45°C. Dans une casserole, porter la crème liquide entière et l'eau à ébullition. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Verser en 3 fois ce mélange chaud sur l'**INSPIRATION FRAISE** fondue, en mélangeant à l'aide d'une maryse. Ajouter l'huile de pépins de raisin puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

# Sucettes Pommes d'amour

(suite)

## MONTAGE

*Temps de préparation : 25 minutes*

*Temps de repos avant dégustation : au minimum 3 heures*

Réaliser le glaçage esquimau **IVOIRE 35%** en trempant les sucettes congelées et réserver au réfrigérateur.

Réaliser le glaçage **INSPIRATION FRAISE** et lorsqu'il est à 35 °C tremper les sucettes préalablement enrobées de glaçage esquimau **IVOIRE 35%**.

Réserver au minimum 3 heures au réfrigérateur avant la dégustation

### *Astuce de Chef*

Il est tout à fait possible d'utiliser d'autres types de moule pour réaliser cette recette (moule à glaçons ou autre moule en silicone par exemple).