



# Sucette Apollo



*Remy Montagne*  
**CHEF PÂTISSIER FORMATEUR**  
 ÉCOLE VALRHONA

## GANACHE CITRON BASILIC

150 g	Sucre semoule
25 g	Glucose
50 g	Eau
250 g	Jus de citron jaune
330 g	OPALYS 33%
10 g	Basilic (facultatif)
40 g	Beurre liquide clarifié
2	Zestes de citron
855 g	Poids total

Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 185 °C. Décuire avec le jus de citron jaune tiédi.  
 Recuire le tout à 103 °C, stopper la cuisson et laisser retomber la température à 75/80 °C avant de réaliser une émulsion sur le chocolat fondu. Ajouter les zestes et le basilic puis mixer.  
 À 35 °C, chinoiser puis incorporer le beurre liquide. Mixer de nouveau.  
 Attention : la température de la ganache au garnissage des boules creuses doit être inférieure à 30 °C.

## MERINGUE CITRON

80 g	Blancs d'œufs
170 g	Sucre glace
2 g	Acide citrique
5 g	Jus de citron jaune
1	Zeste de citron jaune
257 g	Poids total

Mettre les blancs d'œufs, le sucre glace et le zeste dans une cuve de batteur.  
 Chauffer au bain marie et mélanger jusqu'à ce que la température soit de 55/60 °C.  
 Ajouter le jus de citron, l'acide citrique et foisonner.  
 Étaler et cuire environ 2 heures à 100 °C.

## MÉLANGE PISTOLET OPALYS

150 g	Beurre de cacao
350 g	OPALYS 33%
500 g	Poids total

Fondre l'ensemble des ingrédients. Tempérer le mélange à 30/32 °C.  
 Chinoiser avant utilisation.

## MONTAGE ET FINITION

### QS OPALYS 33%

Garnir les corps creux avec la ganache.  
 Laisser cristalliser 12 heures à 24 heures à 17 °C et 60% d'hygrométrie.  
 Réaliser à l'aide d'une poche un point de couverture tempérée sur les sucettes pour obturer.  
 Aussitôt, avant cristallisation, insérer un bâton à sucette.  
 Pour terminer les sucettes, trempez-les dans de la couverture tempérée.  
 Parsemer aussitôt d'éclats de meringue.  
 Enrober une seconde fois avec le mélange pistolet.