

# Œuf Mure



## Pate de fruit à la mure

|       |                               |
|-------|-------------------------------|
| 335 g | Pulpe de mûre                 |
| 135 g | Pate concentrée de mures sosa |
| 135 g | Sucre semoule                 |
| 65 g  | Glucose liquide sosa          |
| 45 g  | Sucre semoule                 |
| 7 g   | Pectine Jaune slow Set Sosa   |
| 5 g   | Acide citrique (E 330)        |

Porter à ébullition la pulpe et le concentré de mure, le sucre et le glucose liquide.

Mélanger la pectine avec les 45gr de sucre puis, verser sur le mélangeur chaud.

Cuire au refractomètre à 74° ou 106° Celsius. Ajouter l'acide dilué puis, couler sur toile de cuisson et en cadre de 2 millimètres.

Réserver.

## Montage et finitions

|       |                         |
|-------|-------------------------|
| 1 kg  | COUVERTURE AZELIA 35%   |
| 150 g | Mures entières Lyo sosa |

Tempérer de la couverture Azelia, déposer dans le fond du moule quelques éclats de mure Lyo, recouvrir avec un peu de couverture ces éclats et laisser démarrer la cristallisation.

Couler et chemiser les moules avec cette même couverture Azelia puis, égoutter et ébarber.

Détailler et déposer sur le chemisage Azelia la pâte de fruit mûre, ébarber puis chemiser de nouveau avec une deuxième pellicule de couverture azelia tempérée. Egoutter et ébarber.

Démouler les demie-coques puis, les coller entre elle et les déposer sur un socle en forme de disque.