



Piruleta Apollo



Rémi Montagne
CHEF PASTELERO FORMADOR
 ÉCOLE VALRHONA

GANACHE LIMÓN ALBAHACA

150 g	Az�car
25 g	Glucosa
50 g	Agua
250 g	Zumo De Limón
330 g	OPALYS 33%
10 g	Albahaca (Opcional)
40 g	Mantequilla Líquida Clarificada
2	Cáscaras De Limón
855 g	Peso total

Cocer el azúcar, la glucosa y el agua a 185  C. Descocer con el zumo de limón templado.
 Volver a cocer todo a 103  C, parar la cocción y dejar caer la temperatura a 75/80  C antes de realizar una emulsión sobre el chocolate fundido. Añadir las cortezas y la albahaca y batir.
 A 35  C, colar con el chino e incorporar la mantequilla líquida. Batir de nuevo.
 Atención: la temperatura de la ganache en el momento de rellenar las bolas vacías debe ser inferior a 30  C.

MERENGUE LIMÓN

80 g	Claras De Huevo
170 g	Az�car Glas
2 g	�cido Cítrico
5 g	Zumo De Limón
1	Corteza De Limón
257 g	Peso total

Poner las claras de huevo, el azúcar glas y la corteza en un bol de batidora.
 Calentar al baño maría y mezclar hasta que la temperatura sea de 55/60  C.
 Añadir el zumo de limón, el ácido cítrico y batir. Extender y cocer aproximadamente 2 horas a 100  C.

MEZCLA OPALYS PARA PISTOLA

150 g	Manteca de cacao
350 g	OPALYS 33%
500 g	Peso total

Fundir todos los ingredientes.
 Atemperar la mezcla a 30/32  C.
 Colar antes de usar.

MONTAJE Y ACABADO

CS OPALYS 33%

Rellenar las bolas vacías con la ganache.
 Dejar que cristalice entre 12 y 24 horas a 17  C y con un 60 % de higrometría.
 Realizar con una manga un punto de cobertura atemperada sobre las piruletas para cerrar.
 Enseguida, antes de la cristalización, insertar un palito de piruleta.
 Para terminar las piruletas, sumergirlas en la cobertura atemperada.
 Esparcir, a continuación, trocitos de merengue.
 Ba ar una segunda vez con la mezcla para pistola.