

Recette

Praliné - Cassis

Par Jonathan Mougel – Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : Pour 90 bonbons - 1 Cadre de 30 x 30 cm



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Pâte de fruit cassis		
Starfruit Cassis PatisFrance	500	Chauffer la pulpe de fruit à 40°C.
Sucre semoule	45	Ajouter le sucre et la pectine jaune préalablement mélangés à sec.
Pectine jaune	9	A ébullition, ajouter le sirop de glucose, puis le sucre en trois.
Sucre	480	Dès que la température est à 106°C, ajouter l'acide citrique, mélanger et couler entre des règles de 3 mm sur Silpat®.
Sirop de glucose PatisFrance	55	Tailler la pâte de fruit à 30 x 30 cm puis la placer dans un cadre sur Silpat® de 30 x 30 x 0,9 cm.
Acide citrique	15	
Poids total	1046,4	
Praliné		
Praliné Tradition Amande-Noisette Origine France PatisFrance	735	Chauffer les couvertures à 40°C puis ajouter le praliné.
Belcolade Origins Vietnam Lait 45% Cacao-Trace	147	Ajouter à 33°C, le beurre de cacao MT avant de tableer l'ensemble à 24°C.
Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace	74	Couler en cadre sur la pâte de fruit.
Belcolade Beurre de Cacao	44	Laisser cristalliser pendant 12 heures, puis découper des carrées de 20 x 20 mm.
Beurre Magic Temper		Enrober à l'aide de de la couverture Belcolade Origins Noir Arriba 66% .
Poids total	1010	