

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 tableur 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 | |