





GRAIN DE POLLEN

Quantité : 48 pièces.

Moules petits formats du kit Bee-Family

CONFIT ORANGE-PASSION

Zestes d'oranges blanchis	2 pc
Suprême d'oranges	75 g
Jus d'oranges pressées	75 g
Starfruit Passion PatisFrance	50 g
Pectine jaune PatisFrance	3 g
Sucre	72 g

Blanchir les zestes dans l'eau. Ajouter les suprêmes et le jus d'orange avec les zestes, puis mélanger au sucre et à la pectine. Cuire à 60°Brix et mixer. Laisser refroidir en poche avant utilisation.

GANACHE À L'ORANGE

Sucre	75 g
Jus d'oranges pressées	141 g
Puratos Mimetic Essentiel	33 g
Linnolat 45% Cacao-Trace	183 g
Origins Noir Papouasie	
Nouvelle-Guinée 73% Cacao-Trace	42 g
Vanille gousse PatisFrance	½ pc

Cuire le sucre caramel. Décuire avec le mélange chaud de jus d'orange et de Mimetic. A 75°C, verser sur les chocolats et mixer.

PÂTE D'AMANDE

Amande entière Marcona PatisFrance	333 g
Sucre	167 g
Eau	83 g

Broyer les amandes à l'aide d'un Thermomix. Porter à ébullition le sirop et verser les amandes réduites en poudre. Mixer continuellement jusqu'à 85°C (température de stérilisation de la pâte d'amande). Débarrasser sous film.

SIROP CANDY

Sucre	2160 g
Eau	900 g

Chauffer doucement jusqu'à dissolution complète du sucre. Ecumer au besoin et cuire à 104°C. Débarrasser et laisser refroidir en couvrant au contact avec un film alimentaire.

MONTAGE ET FINITION :

- Une fois la pâte d'amande refroidie, former des sphères de 8 g enrobées d'amidon
- Presser dans les moules petit format du kit Bee-Family puis démouler aussitôt.
- Epousseter l'amidon et laisser sécher quelques instants..
- Lorsque le sirop candy atteint 28°C, coller les pâtes d'amande à l'aide de beurre de cacao dans un récipient. Verser très délicatement le sirop jusqu'à les recouvrir complètement.
- Couvrir avec un papier et laisser dans un endroit entre 20 et 25°C pendant 12 heures sans vibration ou trépidation.
- Mouler très finement des coques à l'aide du chocolat Linnolat 45%. Laisser cristalliser et démouler délicatement.
- Déposer les coques dans un moule propre.
- Garnir de 2 g de confit orange-passion par coque et laisser sécher quelques heures.
- Garnir à ras bord de ganache à l'orange et laisser cristalliser une nuit.
- Après 12 heures, vider le candy et décoller les pâtes d'amandes, poser sur une feuille de papier sulfurisé.
- Stocker les candis dans une étuve pour les sécher.
- Chauffer la ganache au décapeur et déposer les candis dessus.
- Une fois la ganache reprise, enrober chaque bonbon avec le chocolat de couverture Linnolat 45% tempéré.

