

Bouchée Rugby World Cup



Par : Pauline Serfass – Démonstratrice Junior

Quantité : 30 bouchées

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte de fruit Framboise Gingembre

Starfruit Framboise PatisFrance	218
Gousse de Vanille PatisFrance	1p
Sucre n°1	18
Pectine jaune PatisFrance	4
Sucre n°2	144
Glucose atomisé PatisFrance	44
Solution d'acide citrique	3
TOTAL	432

Chauffer l'eau et la purée de fruits à 40°C ajouter le sucre semoule mélangé à la pectine jaune, puis cuire le tout à 73°Brix (104°C) et couler sur feuille de papier sulfurisé.

Après refroidissement mixer, puis dresser à 1/3 de la hauteur des moules.

Ganache Phillipine 68%

Patiscrem PatisFrance	206
Belcolade Phillipine 68% CT	179
Dextrose Monohydraté Puratos	63
Sorbitol en poudre PatisFrance	26
Sirop de Glucose DE 60 PatisFrance	30
TOTAL	504

Chauffer la crème à 65°C, ajouter les produits sucrants puis les dissoudre à l'aide d'un mixer plongeant. (Ajuster la température à 31/32°C).

Incorporer la couverture Phillipine 68% préalablement fondue à 31/32°C et émulsionner à l'aide du mixer plongeant.

Praliné Amande Marcona

Praliné Collection Amande Marcona 70%	488
Fleur de sel	2
Belcolade Lait selection	132
Belcolade beurre de cacao	46
TOTAL	668

Avant de commencer la réalisation de la recette, s'assurer que les pralinés soit bien homogène. Dans une cuve au batteur à l'aide de la feuille, mélanger le praliné et la fleur de sel.

Coller cette masse avec le mélange couverture et le beurre de cacao fondu à 30°C. Mélanger une dernière fois l'ensemble. Couler entre 22 et 24°C.

Laisser cristalliser à 16°C.

Appareil à pistolet noir

Belcolade Beurre de cacao	50
Belcolade Cacao pâte Ebony	50
TOTAL	100

Chauffer le cacao pâte ainsi que le beurre de cacao à 45°C et mixer.

Cristaliser à 26°C puis utiliser à 30°C.

Montage et finitions :

- Préparer les moules et mouler avec la couverture **Belcolade Noir Arriba 66% CT**
- Réaliser la pâte de fruit, faire refroidir et lisser au mixer puis pocher à 1/3 de la hauteur des moules.
- Réaliser l'émulsion puis couler la ganache dans les moules à bonbons aux 2/3 de la hauteur.
- Laisser cristalliser 24h.
- Une fois mis au point, couler le praliné amande Marcona, lisser et laisser cristalliser.
- Obturer les bonbons chocolat.

Décors chocolat :

- Pour le décor ballon de rugby :
- Étaler du chocolat sur une feuille guitare entre 2 règles de 2mm puis déposer immédiatement le pochoir plastifié. Lorsque le chocolat devient mat, détailler autour du pochoir à l'aide d'une pointe. Dès que possible retirer la feuille guitare et le pochoir (pour garantir des détaillages plats). Le procédé est identique pour les détaillages blancs et noirs.
- Étaler du chocolat sur une feuille guitare entre 2 règles de 2mm puis détailler des hexagones de 3cm de large.
- Coller le détaillage noir sur le blanc puis coller le tout sur l'obturation de la bouchée.
- Faire un point de collage sur l'hexagone et coller la bouchée.
- Mettre au point l'appareil à pistolet et floquer l'entièreté de la bouchée.