



Alexis SANSON
Chef Chocolatier

Chocolat' thé pamplemousse

Recette pour environ 50 bonbons



Beurre de cacao coloré orange

200 g *Beurre de cacao en gouttes DGF Royal*
QS *Colorant liposoluble orange*

- Faire fondre le beurre de cacao à 45°C environ.
- Colorer.
- Émulsionner au mixeur.
- Tempérer.

Gelée de pamplemousse

150 g *Purée de pamplemousse sucrée surgelée DGF Cœur Sauvage*
25 g *Sucre semoule (1)*
2 g *Pectine E440 DGF Service*
125 g *Sucre semoule (2)*
5 g *Sirop de glucose DGF Service*
5 g *Dextrose*

- Dans une casserole, faire chauffer la purée de pamplemousse à 40°C.
- Ajouter le sucre (1) préalablement mélangé avec la pectine.
- Ajouter progressivement le sucre (2).
- Faire bouillir puis ajouter le glucose et le dextrose.
- Reporter l'ensemble à ébullition.
- Laisser refroidir à température ambiante et laisser figer pendant environ 12 heures.
- Réchauffer à 30°C et mixer.

Ganache moulée au thé pamplemousse

120 g *Crème stérilisée UHT 35% DGF Royal*
10 g *Thé au pamplemousse*
10 g *Sirop de glucose DGF service*
25 g *Sorbitol en poudre*
20 g *Dextrose*
10 g *Beurre de tourage 84% DGF Royal*
100 g *Chocolat Le Guaya 64% DGF Royal*
45 g *Chocolat Le Mara 42% DGF Royal*

- Dans une casserole, faire chauffer la crème à 60°C.
- Ajouter le thé dans la crème et laisser infuser environ 4 minutes.
- Filtrer la crème avec un chinois étamine.
- Réajuster le poids de crème à 100 g.
- Dans une casserole, faire chauffer la crème infusée, le glucose, le sorbitol, le dextrose et le beurre à 80°C.
- Verser sur les chocolats.
- Émulsionner au mixeur.
- Utiliser entre 32°C et 34°C.

Décor

QS *Poudre irisée bronze*

- Pulvériser les moules avec le beurre de cacao orange tempéré à 29,5°C.
- Les moules doivent être à 18°C.
- Laisser cristalliser.
- Appliquer au pinceau blush la poudre irisée bronze.

Montage et finition

QS *Chocolat Le Guaya 64% DGF Royal*

- Mouler les bonbons en chocolat de couverture noir tempéré.
- Garnir le fond des moules avec la gelée de pamplemousse.
- Laisser gélifier environ 15 minutes à 4°C.
- Finir de garnir avec la ganache moulée au thé pamplemousse.
- Laisser cristalliser 15 minutes à 4°C puis 12 heures à 17°C.
- Obturer avec du chocolat de couverture noir tempéré.
- Laisser cristalliser. Démouler.
- Conservation environ 8 semaines.