

Barre choco-exotique



Toofruit® Passion

N° 1505

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

1. Pâte de coco

Lait concentré sucré : 250 g	Beurre de cacao : 40 g	Noix de coco râpée : 350 g
Lait en poudre : 100 g	Huile de pépins de raisins : 25 g	
Beurre de coco : 40 g	Malibu : 15 g	

Mélanger le lait concentré et le lait en poudre.

Ajouter l'huile, le Malibu, les beurres de coco et de cacao fondus, puis mélanger.

Ajouter ensuite la noix de coco râpée et mélanger à nouveau.

Étaler entre deux feuilles et des règles de hauteur 1,5 cm.

Laisser prendre au réfrigérateur 30 minutes.

Découper des barres de 5 cm de long par 2,5 cm de large.

2. Pâte de fruit passion

Purée de poire : 250 g	Pectine jaune : 10 g	Chocolat noir : 1000 g
Jus de passion : 150 g	Sucre (B) : 200 g	Noix de coco râpée : QS
Toofruit® Passion : 25 g	Glucose atomisé : 100 g	
Sucre (A) : 50 g	Acide citrique : 6 g	

Chauffer la purée de poire et le jus de passion jusqu'à ébullition. Ajouter le mélange de sucre (A), le Toofruit® Passion et la pectine jaune.

Au retour de l'ébullition, ajouter progressivement le mélange de sucre (B), de glucose atomisé et l'acide citrique. Cuire le tout à 106°C. Couler dans une plaque et laisser refroidir.

Montage

Mixer, mettre en poche et pocher sur les barres coco.

Enrober ensuite les barres avec un chocolat noir à point et décorer en saupoudrant de coco râpée.