

Douceurs cassis



Toofruit® Cassis

N° 1550

Autres applications :
Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

1. Pâte de fruit

Pulpe de cassis : 500 g	Sucre (2) : 360 g
Sucre (1) : 40 g	Glucose : 60 g
Pectine jaune : 12 g	Acide citrique : 3 g
Toofruit® Cassis : 8 g	Eau : 3 g

Ajouter le mélange sucre (1), Toofruit® Cassis et la pectine dans les pulpes. Porter à ébullition.

Ajouter le sucre (2) progressivement, sans perdre l'ébullition, et ajouter le glucose en dernier. Cuire à 72° Brix/39,6° Baumé. Stopper la cuisson avec la solution d'acide critique, couler dans un plateau.

Mixer après refroidissement.

2. Praliné noisette-cassis

Sucre : 300 g	Toofruit® Cassis : 90 g
Eau : 100 g	Chocolat au lait : 180 g
Noisettes blanchies : 600 g	Beurre de cacao : 70 g

Cuire l'eau et le sucre à 120°C. Ajouter les noisettes, sabler et caraméliser.

Puis sécher une nuit à l'étuve à 40°C. Incorporer le Toofruit® Cassis.

Cristalliser avec le beurre de cacao et le chocolat au lait et tempérer à 27°C avant de couler.

3. Montage

QS de couverture ivoire	QS colorant naturel violet
Toofruit® Cassis : 10%	

Mélanger les 3 ingrédients et mixer, tempérer avant utilisation.

Garnir des sphères de chocolat noir avec la pâte de fruit cassis, puis avec le praliné noisette cassis.

Après cristallisation, enrober avec la couverture cassis.