

Les minis passion



Toofruit® Passion

N° 1505

Autres applications :
Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

1. Praliné amande-passion

Sucre : 300 g	Toofruit® Mangue : 90 g
Eau : 100 g	Chocolat blond : 165 g
Amandes brutes : 600 g	Beurre de cacao : 65 g

Cuire l'eau et le sucre à 120°C. Ajouter les amandes, sabler et caraméliser.
Après refroidissement, broyer et incorporer le Toofruit® Mangue.
Cristalliser avec le beurre de cacao et le chocolat blond et tempérer à 27°C avant de couler.

2. Guimauve tendre aux fruits de la passion

Gélatine en poudre : 10 g	Glucose DE40 : 165 g
Eau (1) : 32 g	Toofruit® Passion : 25 g
Sucre inverti : 100 g	Pulpe de passion : 35 g
Sucre : 230 g	QS graines de chia
Eau (2) : 100 g	

Hydrater la gélatine et l'eau (1). Déposer le sucre inverti dans la cuve du batteur.
Cuire le sucre, l'eau (2) et le glucose à 110°C et le verser sur le sucre inverti.
Ajouter la gélatine hydratée et foisonner jusqu'à ce que le mélange soit à 40°C.
Ajouter le Toofruit® Passion avec la maryse, puis détendre l'appareil avec la pulpe de passion.
Ajouter les graines de chia, pocher 30°C.

3. Finition et Montage

Gomme arabique : 20 g	Couverture chocolat blond : 500 g
Eau : 60 g	Beurre de cacao : 50 g + 4 g colorant liposoluble violet/rouge.

Hydrater la gomme et laisser reposer jusqu'à complète dissolution.
Mélanger le chocolat blond avec le beurre de cacao coloré, tempérer et mouler une première fois les demi-sphères de 3 cm, retourner et couper les bords.
Mouler une deuxième couche avec du chocolat blanc.
Garnir ces coques avec le praliné. Après cristallisation, déposer la guimauve, et laissé gélifier avant de vernir avec la solution de gomme arabique.