

# Citron signé Vincent Durant



## Toofruit® Citron

N° 1503

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

### 1. Flocage

Chocolat blanc : 200 g  
Beurre de cacao : 200 g

Colorant jaune naturel : 5 g

Faire fondre le beurre de cacao.

Ajouter le colorant jaune naturel et mélanger.

Laisser refroidir puis pulvériser les moules à bonbons avec le flocage.

Mouler ensuite avec un chocolat blanc.

### 2. Ganache citron

Jus de citron : 180 g  
Toofruit® Citron : 18 g  
Lécithine de tournesol : 2 g  
Sirop de glucose DE 60 : 94 g

Miel : 30 g  
Beurre : 74 g  
Chocolat blanc 33% : 308 g  
Chocolat au lait 40% : 168 g

Chauffer le jus de citron, le Toofruit® Citron, la lécithine, le glucose, le miel et le beurre à 35°C.

Verser sur les couvertures fondues à 40°C, mixer.

Refroidir avant de couler dans les coques en chocolat.

Après cristallisation, obturer.

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.  
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.

Philibert  
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN  
FRANÇAIS DEPUIS 1984