RAVIFRUIT

BONBON CHOCOLAT LAIT **KALAMANSI**

Recette originale de
Jean-François DEVINEAU

9

RECETTE POUR UN CADRE 60X40 CM

GANACHE CHOCOLAT LAIT KALAMANSI

PURÉE KALAMANSI RAVIFRUIT	350
SORBITOL CRISTALLISÉ	60
COUVERTURE LACTÉE 40%	1300
SUCRE INVERTI	50
SIROP DE GLUCOSE DE60	110
BEURRE PASTEURISÉ À 84%	150

Dans la purée de Kalamansi Ravifruit chauffée à 30-32°C faire fondre le sorbitol.
Dans un cutter placer le chocolat à 32-34°C.
Ajouter la purée de kalamansi et les autres ingrédients.
Laisser tourner environs 30 secondes.
Couler entre 30-32°C maxi.

GELÉE DE KALAMANSI

PURÉE KALAMANSI RAVIFRUIT	150
PURÉE POIRE RAVIFRUIT	550
GLUCOSE ATOMISÉ	150
SUCRE	150
PECTINE NH	20

Chauffer les purée Ravifruit à 40°C et ajouter le glucose atomisé.
A 50°C ajouter le mélange sucre et pectine NH.
Cuire jusqu'à ébulition.
Couler aussitôt.

MONTAGE ET FINITION

Couler la gelée de Kalamansi sur une fine couche de pâte d'amande 50%.
Laisser refroidir et durcir avant de couler la ganache.
Stocker à 17°C pendant 24 heures.
Chabloner à la couverture lactée chaque face avant de détailler à la guitare et enrober.