

Composition :

Cette application est faite à partir de 2 recettes

1. Gelée de rhubarbe
2. Ganache à la menthe fraîche

1. Gelée de rhubarbe

Rhubarbe en purée	400 g
Fraises en purées	150 g
Sucre granulé	350 g
Glucose	80 g
Jus de citron	10 g
Pectine	8 g

Méthode

Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer le jus de citron, la rhubarbe, les fraises et le glucose jusqu'à une température de 85 °C.

Ajouter le sucre et la pectine et bien mélanger pour dissoudre le sucre. Faire bouillir jusqu'à une température de 102,5 °C. Laisser refroidir sur du papier de cuisson, placer dans un bol et couvrir avec une pellicule plastique et laisser refroidir jusqu'à une température de 18 °C.

2. Ganache à la menthe

Crème fraîche 35 %	345 g
Sucre granulé	60 g
Glucose	50 g
Belcolade Blanc Selection, X605/J ou G	300 g
Beurre de cacao Belcolade Pure Prime Pressed	30 g
Beurre	60 g
Feuilles de menthe fraîche	10 g
Branche de vanille	1 pc

Méthode

Chauffer la crème fraîche avec la branche de vanille. Confectionner un caramel léger avec le glucose et le sucre.

Ajouter la crème chauffée lentement au caramel léger. Lorsque cette préparation atteint une température de 75 °C, passer à travers un tamis directement sur le Belcolade Blanc Selection et sur le beurre de cacao Belcolade PPP. Bien mélanger à l'aide d'un batteur électrique pour obtenir une consistance lisse. Lorsque la ganache atteint une température d'entre 35 et 38 °C, ajouter le beurre. Couper les feuilles de menthe, ajouter à la ganache et mélanger de nouveau. Cette ganache doit être à une température de 28 °C avant qu'elle ne puisse être utilisée pour garnir votre chocolat préparé ou vos moules.