

## Ganache à l'estragon et à la framboise

### 1. Gelée de framboise

Framboise	300 g
Sucre	200 g
Pectine jaune	6 g
Sucre	50 g
Cointreau (facultatif)	30 g

### Méthode

Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer la purée de framboise avec le sucre. Ajouter le mélange de sucre et pectine et cuire jusqu'à une température de 103 °C. Laisser refroidir et ajouter le Cointreau.

### 2. Ganache à l'estragon

Crème 35 %	210 g
Sorbitol	30 g
Glucose	75 g
Estragon	40 g
<b>Belcolade Origins Lait Venezuela 43 %</b>	<b>435 g</b>
Beurre	60 g

### Méthode

Cuire la crème et infuser avec l'estragon. Retirer l'estragon. Mesurer une portion de 210 g. Chauffer la crème infusée jusqu'à une température de 85 °C et ajouter le sorbitol et le sucre inverti. Verser ce mélange sur le chocolat **Belcolade Origins Lait Venezuela 43 %** et mélanger pour obtenir une ganache. Lorsque la ganache atteint une température de 35 °C, ajouter le beurre froid et mélanger.

Placer la ganache dans les moules par-dessus la gelée de framboise et laisser se cristalliser pendant 12 heures jusqu'à une température de 16 °C à un taux d'humidité inférieur à 60 %.

Refermer les moules avec le chocolat tempéré. Laisser se cristalliser et retirer des moules.