Bonbon aux fèves de cacao Okapi

RECETTE DE PETER REMMELZWAAL

Bonbon aux fèves de cacao Okapi

RECETTE PAS À PAS

COMPOSITION

PRÉPARATION

- Ganache au chocolat du Congo
- Gelée à la framboise
- Chocolat noir de couverture Okapi 65 Signature Origin
- Méthode

1 GANACHE DU CONGO

INGRÉDIENTS

- 140 g de crème
- 35 g de sucre inverti/trimoline
- 215 g de chocolat de couverture noir Okapi 65 Signature Origin
- 47 g de beurre
- 15 g de sorbitol
- 2 g de poivre rose

PRÉPARATION

1. Chauffer la crème, le sucre inverti, le poivre rose écrasé et le sorbitol à 45°C.
2. Séparer le poivre de la crème en le passant au tamis.
3. Faire fondre le chocolat à 40°C.
4. Ajouter la crème chaude au chocolat fondu en trois parties.
5. Enfin, ajouter le beurre onctueux et mélanger avec un mixeur manuel jusqu'à obtenir une ganache lisse.

2 GELÉE DE FRAMBOISES

INGRÉDIENTS

- 225 g de purée de framboises
- 25 g de vinaigre balsamique
- 200 g de sucre (1)
- 5 g de pectine jaune
- 20 g de sucre (2)
- 30 g de glucose
- 5 g d'acide citrique

PRÉPARATION

1. Chauffer la purée de framboises et le vinaigre balsamique à 40°C.
2. Mélanger le sucre (1) avec la pectine jaune et incorporer le tout à la purée.
3. Porter le mélange à ébullition et ajouter l'autre sucre (2).
4. À ébullition, ajouter le glucose et faire chauffer le mélange à 105°C.
5. Retirer la casserole du feu et incorporer l'acide citrique dans le mélange.
6. Verser la gelée sur une toile de cuisson Silpat.
7. Laissez refroidir.
8. Lorsqu'elle a suffisamment refroidi, la mixer avec un mixeur manuel jusqu'à obtenir une gelée lisse.

1. Utiliser le moule fèves de cacao de Chocolate World, référence 1558.
2. Appliquer avec un aérographe une fine couche de poudre de cacao rouge, verte et jaune dans le moule du bonbon.
3. Utiliser le chocolat de couverture noir Okapi 65 Signature Origin pour façonner la forme avec une fine couche de chocolat.
4. Déposer une petite goutte de gelée à la framboise dans le moule et la laisser sécher.
5. Remplir ensuite le moule de ganache au chocolat de couverture noir Okapi 65 Signature Origin, jusqu'à 0,5 mm sous le bord.
6. Lorsque la ganache a suffisamment cristallisé, fermer le moule avec du chocolat de couverture noir Okapi 65 Signature Origin.