Volcanic Guava

RECETTE DE PETER REMMELZWAAL

Volcanic Guava

RECETTE PAS À PAS

Composition

PRÉPARATION

- **Pour environ 14 à 16 barres**
- **Moule:** Barre en chocolat SF184 (Silikomart)

1. Pâte de fruit à la goyave
2. Praliné amande
3. Chocolat au lait Veliche Intense 35
4. Décoration

1 Pâte de fruit à la goyave

INGRÉDIENTS

- 200 g Purée de goyave
- 50 g Eau
- 50 g Sucre (1)
- 7 g Pectine jaune
- 50 g Sirop de glucose
- 60 g Sirop d'agave
- 80 g Sucre (2)
- 7 g Acide citrique
- 2 g Chipotle

PRÉPARATION

1. Mélanger soigneusement le sucre (1) avec la pectine jaune.
2. Faire chauffer la purée de goyave, le chipotle et l'eau dans une casserole. Chauffer à 40–50 °C en remuant délicatement.
3. Incorporer progressivement le mélange de sucre (1) et de pectine au fouet tout en remuant continuellement, puis porter à ébullition.
4. Passer au tamis fin afin de retirer le chipotle du mélange.
5. Ajouter le sirop de glucose, le sirop d'agave et le sucre (2).
6. Porter le mélange à complète ébullition, puis cuire à 106 °C en remuant constamment pour éviter qu'il n'attache et assurer une cuisson homogène.
7. Retirer du feu et ajouter immédiatement l'acide citrique. Bien mélanger.
8. Couler immédiatement la pâte de fruit dans le moule en silicone sur une épaisseur de 3 mm.
9. Laisser sécher la pâte de fruit avant d'ajouter la couche de praliné amande.

2 Praliné amande

INGRÉDIENTS

- 250 g Amandes (pelées/torréfiées)
- 100 g Sucre
- 30 g Glucose
- 30 g Eau
- 2 g Sel
- **125 g Chocolat au lait Veliche Intense 35**
- **20 g Chocolat noir Veliche Temptation 64**
- **20 g Beurre de cacao Veliche**

PRÉPARATION

1. Torréfier les amandes jusqu'à obtenir une coloration foncée.
2. Cuire l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à obtention d'un caramel foncé, puis verser sur les amandes.
3. Une fois refroidi, mixer au blender jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Ajouter le beurre de cacao et les chocolats, puis mixer jusqu'à obtention d'une texture lisse.
5. Tempérer le praliné à 26 °C et étaler une couche de 6 mm sur la pâte de fruit.
6. Laisser cristalliser, puis démouler.

3

Chocolat au lait Veliche Intense 35

PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat à 45 °C.
2. Tempérer le chocolat et enrober les barres.
3. Avant cristallisation complète du chocolat, placer la décoration en forme de piment au centre.

4

Décoration

PRÉPARATION

1. Faire fondre deux portions de chocolat blanc Veliche Obsession 30 et les colorer. Colorer une portion en vert et l'autre en rouge.
2. Tempérer les chocolats en suivant la courbe de tempérage du chocolat blanc.
3. À l'aide d'une petite poche à douille, réaliser d'abord la forme d'un piment jalapeño avec le chocolat rouge, d'environ 3–4 cm de haut et 1 cm de large.
4. Après cristallisation, ajouter quelques petits points de chocolat vert sur le haut du piment.