

BONBONS AU CASSIS EPICE

COMPOSITION :

1. Gelée de cassis
2. Ganache au thym

1. GELEE DE CASSIS

Starfruit Cassis PatisFrance	240 g
Eau	120 g
Sucre	350 g
Pectine NH	8 g

METHODE :

Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer l'eau et le **Starfruit Cassis PatisFrance** ensemble jusqu'à une température de 40 °C. Ajouter le mélange de sucre et pectine et faire bouillir jusqu'à une température de 103 °C. Laisser refroidir et couvrir d'une pellicule plastique.

2. GANACHE AU THYM

Thym frais	15 g
Eau	57 g
Sucre	96 g
Crème 35 %	410 g
Glucose	58 g
Sorbitol en cristaux	20 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73 % Cacao-Trace	305 g
Beurre	39 g
Total* :	1 000 g

METHODE :

Laisser tremper le thym dans l'eau pendant 2 heures. Ajouter au sucre et faire caraméliser ensemble. Arrêter ce processus en ajoutant la crème chauffée au glucose et au sorbitol. Retirer le thym et verser sur les pépites de chocolat Belcolade Origins Noir Vietnam 73 % Cacao-Trace. S'assurer que la ganache ne dépasse pas 38 °C pour une bonne cristallisation. Lorsque la ganache atteint 35 °C, ajouter le beurre froid et mélanger à l'aide d'un batteur électrique. Utiliser la ganache à une température de 30 °C.

*Le poids total de la ganache ne sera pas 1 000 g en raison de l'infusion du thym et du caramel.

3. ASSEMBLAGE FINAL

Placer le chocolat **Belcolade Selection Noir 56 % Cacao-Trace** tempéré dans des moules en demi-cercles et laisser cristalliser