

ASIAN STYLE

Pralin

Idéen till denna pralin fick jag när jag var på kurs med konditorn Jordi Puigvert, där vi gjorde en petit four med just dessa smaker.

Receptet ger ca 64 praliner à 13 gram

Choklad till temperering

400g Elianza Ivoire

(vit couverture) **Ref. 20614**

Temperera chokladen enligt

följande temperaturer

Smält chokladen till 45°C

Kyl till 26°C

Värm till 29°C

Matchate-ganache

100 g vispgrädde

250 g **Elianza Ivoire**

(vit couverture) **Ref. 20614**

5 g matchate

15 g invertsocker

35 g smör rumstempererat

15 g citronsaft

1 nypa havssalt

Smält chokladen till 45°C. Koka upp den grädden med invertsockret och matchate..

Slå den varma vätskan över den vita chokladen i tre omgångar och skapa en emulsion. Avsluta sedan ganachen genom att mixa den i en pelarmixer tills den är glansig och slät. Mixa slutligen ner smöret och citronsaften. Smaka av med saltet och fyll upp i spritspåse.

Yuzukaramell

125g socker

25 g glykos

25 g ljus muscovado

50 g vatten

200 g yuzujuice

cest från 2 citroner

Koka socker, glykos och vatten till 160°C. Blanda yuzujuicen med citroncesten och släck sockerkoket i omgångar då reaktionen kan bli ganska kraftig. Koka sedan karamellen till 113°C till allt socker har löst sig och kyl sedan lagen hastigt i ett vattenbad. När temperaturen sjunkit till 30°C sila karamellen genom en finmaskig sil. Fyll sedan upp i spritspåse och spritsa ner karamellen i dina pralinskal till hälften.