

SVART & SURT

Öppen Pralin

Lakrits och citron. Denna pralin är en perfekt kombination av lakrits och citron.
Receptet ger ca 64 praliner à 13 gram

Chokladskal

Mignardise Ronde Ivoire
(runda vita skal) **Ref. 23035**

Fyll de öppna skalen med citronganachen och toppa med lakritskaviar.

Lakritspärlor

40 g citronsaft
90 g vatten
25 g strösocker
1/2 vaniljstång urskrapad
1,5 msk lakritspasta
9 g lakritspulver
1 nypa havssalt
2 g agar-agar
0,5 lit matolja

Frys matoljan till -15°C. Koka upp samtliga ingredienser och låt koka i 2 minuter på svag värme, tag av och sila. Fyll upp i en spritspåse och klipp ett ytterst litet hål, spritsa ner i den frysta oljan. Kyl i ca 20 min och sila, lägg i kallt vatten och sila igen.

Citronganache

150 g vispgrädde
25 g invertsocker
275 g **Elianza Ivoire**
(vit couverture) **Ref. 20614**
50 g citronpuré
50 g smör
(rumstempererat)
½ vaniljstång
1 nypa havssalt

Smält chokladen till 45°C. Koka upp de övriga ingredienserna och låt dra några minuter. Sila gräddkoket och håll över den smälta chokladen i tre omgångar och skapa en emulsion. Mixa ganachen i en kanmixer tills den är slät och Glansig, avsluta med att mixa ner det rumtempererade smöret. Låt svalna i rumstemp till 30°C och fyll därefter med ganachen ovanpå kolan i dina pralinskal. Lämna ett utrymme på ca 2-3 mm till lockning.