

SVARTVINBÄR & CITRON

Pralin

En frisk pralin med härliga texturer.

Receptet ger ca 64 praliner à 13 gram

Choklad till Temperering

400g Kayambé Noir 72%

(mörk couverture) **Ref. 20067**

Temperera chokladen enligt följande temperaturer:

Smält chokladen till 50°C

Kyl till 27°C

Värm till 31-32°C

Svartvinbärskonfektyr

156 g svartvinbärspuré

132 g socker

6 g glykos

16 g socker

4 g pektin NH (sosa)

6 g citronsaft

Värm vinbärspuré till 40°C och tillsätt pektin utblandat med den lilla mängden socker och låt koka upp. Tillsätt resterande socker och glykos. Koka till 103°C och tillsätt citronjuice. Häll upp kompotten och låt svalna i rumstemp. När kompotten blivit hård kör den i en mixer till en fin och slät konsistens och markera i en spritspåse.

Citronganache

51 g vispgrädde

51 g citronpuré

22 g invertsocker

197 g **Elianza Ivoire**

(vit couverture) **Ref. 20614**

1 st vaniljstång

1 nypa havssalt

Smält den vita chokladen i vattenbad till 45°C. Koka upp vispgrädde, glykos, urskrapad vaniljstång och citronpuré med sitt skal. Låt dra i ca 10 minuter och skrapa ur vaniljstången en sista gång och sila genom chinoise. Gör en emulsion genom att tillsätta citrongrädden över chokladen i 3 omgångar. Smaka därefter av med havssalt. Kör i mixer för att avsluta emulsionen. Låt svalna till 30°C och markera i spritspåse och fyll dina skal.

Svartvinbärs-

marshmallows

120 g strösocker

37 g invertsocker

80 g svartvinbärspuré

10 g gelatinpulver

20 g mineralvatten

54 g invertsocker

Blanda gelatinpulver med vatten. Koka upp strösocker med invertsocker och svartvinbärspuré till 110°C. Vispa upp den stora mängden invertsocker och tillsätt svartvinbärspurén. Tillsätt det smälta gelatinet. Vispa till en styv maräng. Låt svalna till ca 30 – 35°C och markera i spritspåse fyll omedelbart.