

.....  
**NOROHY** 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

BONBONS MOULÉS OPALYS  
VANILLE ANANAS



CALCULÉ POUR 240 PIÈCES

## SOLUTION ACIDE CITRIQUE POUR « PÂTE DE FRUIT ANANAS »

Eau minérale .....	2 g
Acide citrique <b>SOSA</b> .....	2 g
Poids total.....	4 g

Tiédir l'eau et **incorporer** l'acide citrique, **mélanger** et **laisser dissoudre**.

## PÂTE DE FRUIT ANANAS

Pectine Jaune <b>SOSA</b> .....	11 g
Sucre semoule.....	370 g
Jus d'ananas frais .....	355 g
Jus de citron vert.....	10 g
Glucose DE35/40 .....	55 g
Solution acide citrique .....	5 g
Poids total.....	806 g

**Mélanger** la pectine avec une petite partie de sucre.

**Chauffer** le jus d'ananas avec le jus de citron vert à 40°C puis **ajouter** tout en remuant le mélange pectine-sucre.

**Porter** à ébullition puis **ajouter** le reste du sucre semoule progressivement.

**Porter** de nouveau à ébullition puis **ajouter** le glucose.

**Cuire** à 70° Brix au réfractomètre ou 102°C au thermomètre.

Une fois cuite, **ajouter** la solution d'acide citrique et **réserver** au réfrigérateur.

## APPAREIL À PULVÉRISER OPALYS VANILLE TADOKA

Chocolat <b>OPALYS 33 %</b> .....	350 g
<b>BEURRE CACAO</b> .....	150 g
<b>TADOKA Vanille</b> .....	3 g
Poids total.....	803 g

**Fondre** ensemble les ingrédients.

**Chinoiser** avant utilisation. **Tempérer** le mélange à 28°/29°C, pour une pulvérisation dans des moules, **donner** un aspect brillant sur des montages ou pièces artistiques.

## GANACHE OPALYS VANILLE TADOKA

Crème UHT 35 % .....	280 g
Glucose DE60 <b>SOSA</b> .....	110 g
Chocolat <b>OPALYS 33 %</b> .....	585 g
<b>TADOKA Vanille</b> .....	7 g
Beurre sec 84 % .....	90 g
Poids total.....	1 072 g

**Chauffer** la crème et le glucose à 60°C.

**Verser** lentement le mélange sur le chocolat et la vanille Tadoka partiellement fondu.

**Mélanger** « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une maryse pour **créer** un «noyau» élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange.

**Ajouter** le beurre quand le mélange est entre 35/40°C, **mixer** le tout.

**OPALYS 33 %** ..... QS

Recette calculée pour environ 240 demi-sphères de 3 cm de diamètre.

À l'aide d'un pistolet et de l'appareil à pulvériser Opalys tempéré à 30°C, **pulvériser** les moules demi-sphères.

**Racler** l'excédent et **laisser cristalliser**.

**Mouler** ensuite avec de la couverture Opalys tempérée.

**Retourner** et **laisser s'écouler** le chocolat quelques instants puis agrafer. **Égoutter** les moules entre 2 règles et avant cristallisation complète, **ébarber** les demi-sphères. **Laisser cristalliser**.

**Dresser** 1 à 2 g de pâte de fruit ananas.

**Garnir** les demi-sphères de ganache Opalys vanille.

Attention la température de la ganache au garnissage doit être entre 28/30°C.

**Laisser cristalliser** 24h à 16°C et 60 % d'hygrométrie.

Pour obturer, **décristalliser** les bords des demi-sphères à l'aide d'un décapeur thermique puis **obturer** avec de la couverture Opalys tempérée. Cela permettra d'assurer une parfaite jointure.

**Laisser cristalliser** à 16°C puis démouler.

**Astuce :**

Pour avoir le dessous des bonbons bien lisse, **déposer** une fine couche de couverture tempérée puis recouvrir aussitôt d'une feuille guitare et **plaquer** en veillant à bien **chasser** l'air à l'aide d'un triangle.



UNE RECETTE ORIGINALE DE L'ÉCOLE VALRHONA