

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## ROSAMOND



POUR 340 PIÈCES

## GANACHE SOUPLE INSPIRATION AMANDE ROSE

Lait d'amandes .....	135 g
Glucose DE60 <b>SOSA</b> .....	125 g
INSPIRATION AMANDE <b>VALRHONA</b> .....	505 g
Eau de rose biologique <b>NOROHY</b> .....	55 g
Huile d'amande.....	80 g

**Chauffer** le lait d'amande avec le glucose.

**Verser** progressivement le mélange chaud sur le chocolat préalablement fondu.

**Ajouter** l'eau de rose et l'huile.

**Mixer** dès que possible pour parfaire l'émulsion.

**Garnir** à environ 27 / 28°C.

## SOLUTION ACIDE CITRIQUE

Eau minérale .....	6 g
Acide citrique <b>SOSA</b> .....	6 g

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

## PÂTE DE FRUIT FRAMBOISE ROSE

Pectine Jaune <b>SOSA</b> .....	9 g
Sucre semoule.....	45 g
Framboise Meeker en purée 100% <b>ADAMANCE</b> ....	455 g
Sucre semoule.....	345 g
Glucose DE35/40 .....	45 g
Solution acide citrique .....	10 g
Eau de rose biologique <b>NOROHY</b> .....	40 g

**Rassembler** la pectine et la petite quantité de sucre semoule, puis **verser** le mélange en pluie sur le fruit en purée à 4°C.

**Porter** à ébullition sans cesser de remuer, **verser** en pluie la seconde quantité de sucre, porter de nouveau à ébullition et ajouter le sirop de glucose.

**Cuire** pour atteindre 74°brix, soit environ 105°C.

**Ajouter** la solution acide, mélanger puis couler aussitôt. Une fois refroidie mixer avec l'eau de rose.

## MONTAGE ET FINITION

INSPIRATION AMANDE .....	QS
Préparation colorée à base de beurre de cacao couleur marron <b>Chocolatree</b> .....	QS
Préparation colorée à base de beurre de cacao couleur rose <b>Chocolatree</b> .....	QS



A l'aide d'un pistolet, **pulvériser** les moules demi-sphères (Réf LENS CW1847 Frank Haasnoot) avec du beurre de cacao brun tempéré puis du rose afin de créer un dégradé.

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

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

**Retourner** et **laisser s'écouler** le chocolat quelques instants puis **arser**.

**Egoutter** les moules entre 2 règles et avant complète cristallisation, **ébarber** les demi-sphères.

**Laisser cristalliser**.

**Garnir** à la poche les bonbons moulés avec la pâte de fruit mixée (environ 2.5 g).

**Garnir et compléter** avec la ganache à 27/28 °C (environ 2,5 g).

**Laisser cristalliser** pendant 24h à 17°C et 60% d'hygrométrie.

Pour obturer, **décristalliser** les bords des demi-sphères à l'aide d'un décapeur thermique puis **obturer** avec la couverture Inspiration tempérée.

Ceci permettra d'assurer une parfaite jointure.

**Astuce :**

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

Laisser cristalliser à 17°C puis démouler.



UNE RECETTE ORIGINALE DE L'ÉCOLE VALRHONA