



Par / by François LACHAUX,
M.O.F. Cuisinier
L'institut Griottines®
Fougerolles, France



Recipe for approx. 900 pieces

- Boil together for 1 minute 350g of glucose and 400g of sugar, adding 50g of raspberry vinegar, 10g of sea salt, 3g of pepper and 500g of raspberry puree to 160°C.
- Pour over 500g of butter, 400g of Valrhona White Chocolate and 500g of Valrhona Jivara Milk couverture chocolate.


Framboisines®

Framboisines® Matcha

Recette pour environ 900 pièces

- *Bouillir ensemble pendant 1 mn : 350 g de glucose + 400 g de sucre (160°C), 50 g de vinaigre de framboise, 10 g de sel de Guérande, 3 g de poivre, 500 g de pulpe de framboise.*
- *Verser sur 500 g de beurre, 400 g de couvertureivoire Valrhona et 500 g de Jivara lactée Valrhona.*
- *Mixer le tout en ajoutant 200 g de jus de Framboisines® et 150 g d'eau-de-vie de Framboise 50% La Cigogne®.*

Garniture des boules

- *Disposer une goutte de ganache dans la boule chocolat blanc (corps creux), ajouter la Framboisines® et finir la garniture à ras, puis obturer avec la couvertureivoire.*
- *Enrobage avec couvertureivoire et sucre Matcha (mélange sucre semoule + thé Matcha poudre + colorant vert).*

- Continue to mix and add 200g of Framboisines® Juice and 150g of La Cigogne® Raspberry Eau-de-vie.

Uses

- Using white chocolate round unfilled shells, fill to one half the shell – adding some Framboisines® and then completing with filling. Seal with the white chocolate.
- Coating with White Chocolate and Matcha Sugar (a mixture of sugar, Green Matcha tea and green coloring).

