



Création de Jean-Christophe Duc
Maître Pâtissier Européen

GANACHE FRUITS DU SOLEIL

Ingrédients pour 120 bonbons moulés

1. NOUGATINE AUX "POMMES CHIPS" (tranches de pommes séchées)

100 g de glucose
80 g de fondant
50 g de pommes chips

Cuire doucement glucose et fondant dans une bassine en cuivre jusqu'au caramel. Sans trop remuer, mélanger les pommes fruits séchées.

Etaler aussitôt entre 2 feuilles de cuisson. Laisser refroidir et hacher relativement fin.

Les morceaux doivent passer dans une poche ou dans un entonnoir à piston.

2. CARMEL :

100 g de sucre
20 g de glucose
200 g de purée de fruits du soleil Vergers Boiron

Cuire dans un poêlon sucre et glucose jusqu'au caramel.

Décuire avec la purée.

Laisser refroidir à 35°C.

3. GANACHE :

125 g de couverture amère
125 g de couverture lait
40 g de nougatine hachée
30 g de Brandy ST RÉMY 60°

Mélanger le caramel avec les couvertures fondues, le Brandy ST RÉMY et en fin de mélange, la nougatine hachée.



FINITION :

Couler dans les corps creux de couverture lait prévus pour les truffes. Fermer et tremper en couverture lait. Déposer sur grille ou sur tamis. Rouler avec une fourchette pour obtenir des stries (façon Chardons).

Les truffes sont à déguster 2, 3 jours après leur fabrication, le temps nécessaire à la nougatine de fondre et de produire une liqueur autour des pommes.



La signature des plus grandes Marques de la Gastronomie • The highest Brand's signature for Gastronomy

