

P125 Cœur de Guanaja/ Orange



Une création de Francesco Palmieri

- > 2.5kg lait entier
- > 83g poudre de lait écrémé
- > 278g crème 35% MG
- > 140g cubes d'oranges confites
- > 400g P125 CŒUR DE GUANAJA
- > 376g sucre semoule
- > 107g glucose atomisé
- > 112g dextrose
- > 20g stabilisateur combiné

- ❶ Doser et mélanger à sec dans un récipient approprié et bien sec tous les ingrédients en poudre en prêtant attention au stabilisateur combiné.
- ❷ Broyer très finement les cubes d'oranges confites et le lait.
- ❸ Verser les ingrédients liquides dans la casserole. Mélanger et faire chauffer.
- ❹ A 45°C verser en pluie les ingrédients en poudre.
- ❺ Ajouter le chocolat P125 Cœur de Guanaja préalablement fondu.
- ❻ Pasteuriser l'ensemble à 85/90°C. Mixer et refroidir à 4°C. Laisser maturer au moins 12 heures à 4°C. Mixer, turbiner et mouler. Décorer avec la sauce orange et stocker à -18/-20°C.
- ❼ Servir à -12/-13°C.

Décor – Sauce Orange

- > 300g cubes d'oranges confites
- > 400g P125 CŒUR DE GUANAJA
- > 100g ABSOLU CRISTAL NAPPAGE NEUTRE
- > 200g Grand Marnier

- ❶ Chauffer le Grand Marnier avec l'Absolu Cristal nappage neutre jusqu'à la fonte. Ajouter les cubes d'oranges confites et porter à 60°C.
- ❷ Verser le chocolat P125 Cœur de Guanaja et émulsionner pour obtenir une sauce bien lisse. Réserver au froid à 6/8°C. Si la sauce devait durcir légèrement, passer quelques secondes au micro-ondes.
- ❸ Utiliser la sauce pour marbrer et décorer.