

INSERTS POUR BONBONS AU CHOCOLAT

EXPRIMÉ EN GRAMMES		OPTION PECTINE OU AGAR CAROUBE					
FRUIT SEUL	QUANTITÉ	PECTINE JAUNE OU NH	AGAR AGAR + CAROUBE	SUCRE EN POUDRE	SUCRE CRISTALLISÉ	SIROP DE GLUCOSE FRUCTOSE	ENROBAGE CHOCOLAT
Abricot	500	8	12 +2	50	150	25	Chocolat au lait
Cassis	500	8	12 +2	50	150	25	Chocolat noir /reflet rouge
Cerise griotte	500	8	12 +2	50	150	25	Chocolat noir
Citron vert	500	8	12 +2	50	250	25	Chocolat blanc/ reflet jaune /vert
Fraise	500	8	12 + 2	50	150	25	Chocolat au lait
Framboise	500	8	12 +2	50	150	25	Chocolat noir
Mandarine	500	10	15 +2	50	150	25	Chocolat au lait
Orange	500	8	12 +2	50	150	25	Chocolat noir /reflet orange
Poire	500	8	12 +2	50	150	25	Chocolat au lait / jaune vert

Pour des inserts semi-liquides

Porter à ébullition la purée de fruits avec le sucre cristallisé et le sirop de glucose. Mélanger à sec le sucre en poudre et la pectine. Maintenir à ébullition pendant 1 minute. Remuer avec une spatule pour refroidir jusqu'à un maximum de 33°C. Couler dans les coques en chocolat froides. Laisser refroidir avant de couvrir avec du chocolat.

FRUIT EN MÉLANGE		CRÈME	SUCRE	SIROP DE GLUCOSE FRUCTOSE	MÉLANGE g PECTINE /g SUCRE
Litchi	200				
Passion	200	285	214	100	8 /20
Citron vert	100				
Poire	300	285	214	100	8 /20
Passion	100				
Noix de coco	300	285	214	100	8 /20
Pêche blanche	360				
Passion	40	285	214	100	8 /20

Pour des inserts caramels aux fruits

Tempérer le glucose pour qu'il devienne liquide puis ajouter le sucre. Caraméliser ce mélange. Ajouter la crème liquide et porter à 105 °C. Séparément, porter les purées de fruit à 60°C et ajouter le mélange pectine/sucre semoule. Verser cette préparation dans le premier mélange. Porter à 103°C en mélangeant au fouet. Garnir les coques chocolat avec ces inserts refroidis à 30°C.