

RECETTE DE FRÉDÉRIC HAWECKER

Bouchée Figue-Coing Praliné Amande Citron

Recette en 2 étapes

1 Gelée Figue Coing

Pommes fraîches	431g	17,2 %	Faire un sirop avec l'eau et le sucre.
Figues séchées	431g	17,2 %	Plonger les figues séchées et les faire gonfler 30mn.
Eau	471g	18,8 %	Ajouter les coings.
Saccharose	314g	12,5 %	Faire chauffer à 60°C et ajouter le sucre et la pectine,
Saccharose	94g	3,7 %	Faire bouillir et ajouter le dernier sucre, et le glucose.
Pectine NH	19g	0,7 %	Cuire à 78 brix et ajouter l'acide.
Saccharose	506g	20,2 %	Bien mixer et couler dans les moules.
Sirop de glucose 60 DE	188g	7,5 %	
Solution acide citrique (50/50)	44g	1,7 %	
Total	2498g	100%	

2 Praliné citron

PRALINÉ AMANDES DE PROVENCE 60%	817g	81,6 %	Mixer le praliné avec les zestes.
Chocolat lait TANNEA 43%	82g	8,1 %	Ajouter le collage fondu (chocolat lait Tannea® avec le beurre de cacao).
BEURRE DE CACAO	82g	8,1 %	Ajouter le beurre de cacao Magic Temper
Beurre de cacao Magic Temper	9g	0,8 %	Vérifier la température de 24°C. Couler le praliné une fois froid sur la gelée figue coing.
Zestes de citrons jaunes	11g	1,0 %	Retourner, laisser sécher une journée et détailler. Laisser encore sécher une journée et enrober.
Total	1001g	100%	