

Bonbons chocolat & inspiration framboise

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 50g de purée de framboise
- 50g de sucre
- 8,5g de glucose
- 16g de purée de framboise

Préparation

1. Des bonbons en chocolat fourrés à la framboise, ça vous tente ?
2. Evidemment, ça prend un peu de temps à préparer, entre le tempérage du chocolat, et la patience à avoir pendant la cristallisation du chocolat, mais ces petits chocolat Guanaja (que vous pouvez remplacer par un chocolat à 70%) fourrés de ganache à la framboise Valrhona valent vraiment le coup.
3. Si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser du chocolat blanc à la place, évidemment le goût de framboise ne sera pas aussi marqué mais vos petits chocolats seront tout de même très bons.
4. Dernier détail, quand on tempère du chocolat, il faut en tempérer une grosse quantité pour avoir un bon résultat, mais bonne nouvelle, le chocolat se tempère à l'infini ; une fois que vous avez utilisé la quantité dont vous avez besoin, vous pouvez laisser cristalliser le reste et l'utiliser plus tard dans un gâteau ou en le tempérant à nouveau.
5. Ensuite il faut répartir le beurre de cacao coloré dans les moules avec un pinceau, ou simplement éclabousser les moules pour avoir un effet coloré sur les coques.
6. Barry (donc pour de chocolat, pour de chocolat...).
7. Mélangez bien, puis utilisez le chocolat quand il est à 32°C.
8. Méthode classique : faites fondre au bain-marie le chocolat jusqu'à atteindre la température de 50-55°C.
9. Laissez refroidir jusqu'à 28/29°C, puis faites remonter jusqu'à 31/32°C.
10. Quand le chocolat est à la bonne température, remplissez les cavités de vos moules à l'aide d'une poche à douille, puis renversez le moule au-dessus d'un cul-de-poule pour récupérer le surplus de chocolat.
11. Raclez le moule (ça aidera le démoulage une fois les chocolats terminés) et laissez le chocolat cristalliser.
12. Faites fondre l'inspiration framboise.
13. Faites chauffer les de purée de framboise, le sucre et le glucose jusqu'à 104°C puis ôtez du feu.
14. Quand le mélange atteint 75°C, versez-le en 3 fois sur l'inspiration fondue en mélangeant bien.
15. Quand la ganache est lisse, ajoutez les de purée de framboise et passez la ganache au mixeur plongeant.
16. Garnissez les coques cristallisées, puis refermez avec du chocolat tempéré.
17. Laissez cristalliser quelques heures puis démoulez vos chocolats !