

Bonbons chocolat-framboise

(4 plaques demi-sphère de 3cm de diamètre)



LÉONCE BLANC PURÉE DE FRAMBOISE



Bac surgelé
1 kg



Bonbons chocolat-framboise

Crumble aux amandes

Beurre	100 g
Cassonade	100 g
Farine	100 g
Poudre d'amandes	100 g

MÉLANGER tous les ingrédients bien froids jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. **RÂPER** et faire cuire au four à 160°C jusqu'à l'obtention d'une couleur homogène. **REFROIDIR** et incorporer 45 g de beurre fondu.

Ganache à la framboise

 Purée de framboise Léonce Blanc	300 g
Glucose	30 g
Chocolat blanc	480 g

DANS UNE CASSEROLE, faire bouillir la purée de framboise et le glucose. **VERSER** sur le chocolat blanc préalablement fondu. **EMULSIONNER** au mixeur et réserver.

Décor

Beurre de cacao	50 g
Colorant cuivre irisé	5 g
Chocolat de couverture noir 65%	2000 g

DISPENSER du colorant irisé sur les moules à chocolats. **AVEC UNE PETITE ÉPONGE**, étaler du beurre de cacao à 30°C sur la poudre. **TEMPÉRER** le chocolat noir et chemiser les moules demi-sphères. **LAISSER CRISTALLISER.**

ASSEMBLAGE

GARNIR le fond des moules avec du crumble aux amandes. **COULER** la ganache à la framboise. **LAISSER CRISTALLISER** 12 heures. **OBTURER** avec du chocolat de couverture noir. **RÉSERVER ET DÉMOULER.**

