

# Bonbons chocolat framboise





## Crumble aux amandes

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

**MÉLANGER** tout 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 beurre fondu.

## Ganache à la framboise

|  |       |
|--|-------|
|  Purée de framboise <b>Léonce Blanc</b> | 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 % | 2 kg |

**DISPENSER** du colorant cuivre 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**.

Pour 4 plaques demi-sphère de 3 cm de diamètre.

