

Fondant crème au kalamansi



LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Adobe Stock

LÉONCE BLANC PURÉE DE KALAMANSI



Ingrédients

Sucre	1200 g
Eau	360 g
Sirop de glucose	60 g
Crème 35 % MG	360 g
Bicarbonate de soude	1 cuil. à café
 Purée de kalamansi Léonce Blanc	240 g
Corps creux de chocolat	
Chocolat au lait tempéré	

PRÉPARATION :

Dans une casserole à bord haut, ajouter le sucre et l'eau.

Chauffer à feu doux jusqu'à ébullition.

Ajouter le sirop de glucose. Continuer de cuire à feu doux.

À 110°C, ajouter le bicarbonate de soude, bien mélanger.

À la reprise de l'ébullition, ajouter la **purée** chaude **de kalamansi Léonce Blanc**.

À 116°C, verser dans un mélangeur à vitesse lente, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Remplir les corps creux et laisser figer.

Clôturer les corps creux, laisser cristalliser.

Enrober les corps creux de chocolat tempéré, décorer.

Laisser cristalliser, puis stocker.

