

Truffette chocolat au yuzu



LEONCEBLANC-PRO.COM

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

LÉONCE BLANC PURÉE DE YUZU



Biberon
500 g



Ingrédients

Crème	300 g
Glucose	300 g
Beurre	300 g
Jaune d'œuf	220 g
Sucre	300 g
 Purée de yuzu Léonce Blanc	220 g
Chocolat au lait	2,550 kg
Alcool aux agrumes à 60°(ex : Cointreau)	300 g
Chocolat au lait tempéré	
Copeaux fins de plusieurs chocolats	

PRÉPARATION :

Dans une grande casserole, chauffer à feu jusqu'à 45°C, la crème, le glucose, le beurre.

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, et les ajouter au mélange tiède à l'aide d'un fouet. Continuer de chauffer à feu moyen jusqu'à 90°C.

Ajouter la **purée de yuzu Léonce Blanc**, et remonter à 90°C.

Ajouter le chocolat, laisser fondre 2 minutes puis former l'émulsion.

Ajouter l'alcool.

Bien mélanger puis mixer avec un mixer plongeant sans incorporer d'air.

Laisser refroidir.

Dresser en longues bandes et laisser croûter.

Détailler en bâtonnets. Les enrober de chocolat au lait.

Rouler de suite dans les copeaux des chocolats mélangés.

Conditionner et réserver au frais, à l'abri de l'humidité.

