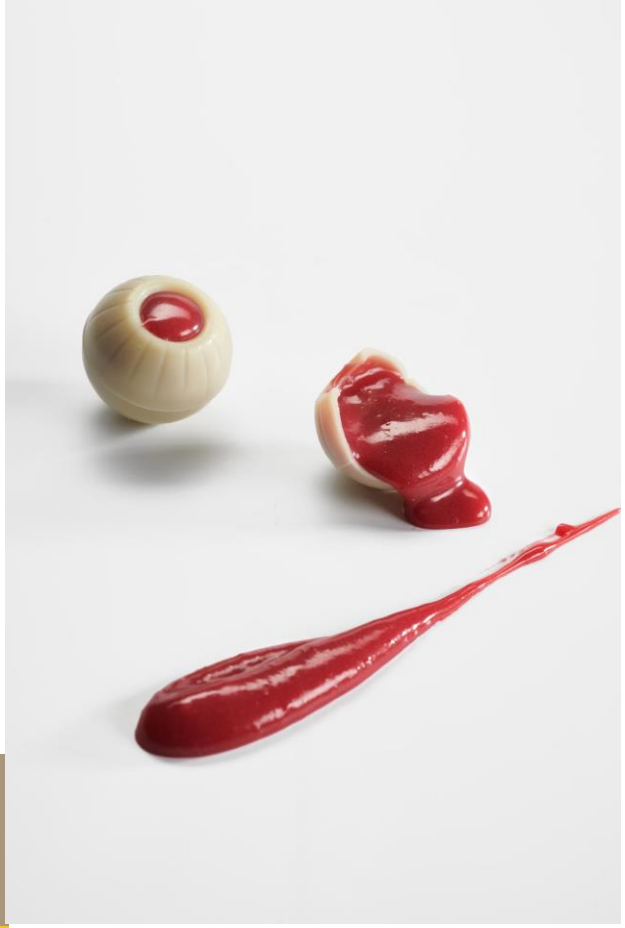
Les Indispensables

Recettes ACIDE CITRIQUE

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Boules griotte

210 g	Sucre semoule
35 g	Glucose DE38/40
70 g	Eau
350 g	Pulpe de griottes
2 g	Acide citrique SOSA
180 g	CHOCOLAT OPALYS 33%
	Boules Creuses IVOIRE 35%

Cuire à 185°C le sucre, le glucose et l'eau. Décuire le sucre cuit avec la pulpe griotte.
Recuire le tout à 103°C arrêter la cuisson, ajouter l'acide citrique et laisser retomber la température à 70°C avant de réaliser l'émulsion sur la couverture blanche Opalys fondue.
A 35°C ajouter le beurre, mixer et garnir les boules creuses ivoire. Laisser cristalliser 12h à 17°C et 60% d'hygrométrie.
Attention la température de la ganache au garnissage des boules creuses doit être inférieure à 30°C.

Compotée fraise coquelicot

500 g	Fraises billes
500 g	Pulpe de fraise
170 g	Glucose DE38/40
200 g	Sucre semoule
20 g	Pectine NH SOSA
75 g	Sucre semoule
105 g	Jus de citron jaune
6 g	Acide citrique SOSA
6 g	Arôme coquelicot

Faire revenir les fraises dans une casserole, dès que les fruits sont chauds, ajouter la pectine préalablement mélangée avec la petite quantité de sucre.
Porter le tout à ébullition. Ajouter la deuxième partie de sucre, porter de nouveau à ébullition et ajouter le glucose.
Refroidir à 50°C et ajouter le jus de citron, l'acide citrique et l'arôme coquelicot.
Réserver au réfrigérateur.