

Recettes PECTINE X58

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Ganache crémeuse au Citron Vert

- 600 g Lait demi écrémé**
- 14 g Zeste de citron vert**
- 10 g Sucre semoule**
- 6 g Pectine X58 SOSA**
- 50 g Sucre inverti**
- 300 g COUVERTURE NYANGBO 68%**
- 15 g Jus de citron vert**

Mélanger la pectine X58 avec le sucre semoule.

Chauffer le lait à 50°C et infuser les zestes de citron vert pendant 10 à 15 minutes.

Ajouter le mélange pectine et sucre, le sucre inverti et porter l'ensemble à ébullition.

Réaliser l'émulsion sur le chocolat afin d'obtenir un noyau lisse et brillant.

Conserver cette texture jusqu'en fin de mélange puis ajouter le jus de citron vert et mixer pour parfaire l'émulsion.

Couler ou laisser cristalliser à 4°C pendant 24 heures.

Couler ou laisser cristalliser à 4°C pendant 24 heures.

Astuce : Cette ganache est conseillée pour réaliser des bonbons de chocolat frais conserver à 4°C.



Malgré la recommandation, cette recette n'est pas certifiée « congelable ».

Recettes PECTINE X58

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Gelée Chocolat Manjari

- 840 g Lait entier UHT**
- 55 g Sucre semoule**
- 5 g Pectine X58 SOSA**
- 260 g COUVERTURE MANJARI 64%**

Mélanger le sucre à la pectine.
A l'aide d'un fouet, ajouter ce mélange dans le lait chaud et porter à ébullition quelques secondes.

Verser une partie du lait sur la couverture et à l'aide d'une maryse, mélanger vigoureusement pour créer une émulsion.

Continuer à ajouter le lait, tout en conservant cette texture élastique et brillante.

Astuce : Cette gelée pourra être réchauffée autant de fois que nécessaire en prenant soin d'atteindre impérativement les 60°C, pour l'utiliser ensuite à 30/35°C.



Malgré la recommandation, cette recette n'est pas certifiée « congelable ».