

David Pasquier

Framboise & thé earl grey

Recette pour 8 personnes

Coulis de framboises

1.600 kg pulpe framboise
200 gr glucose
200 gr sucre
40 gr pectine jaune
½ bâton de vanille

Ganache thé earl grey

1.300 kg crème à 35%
50 gr thé earl grey impérial
250 gr glucose
1.400 kg Couverture noire 65%

Coulis de framboises

Chauffer à 40°C la pulpe de framboise le glucose et la vanille.

Hors du feu ajouter le mélange sucre et pectine.

Cuire à 97°C sans cesser de remuer.

Laisser refroidir à 31°C.

Ganache thé earl grey

Monter la crème à 60°C et laissez infuser 20 minutes à 60°C le thé earl grey. Filtrer et repeser pour obtenir 1kg 300 de crème. Chauffer la crème infusée et le glucose à 80°C et verser sur la couverture noire. Mélanger depuis le centre afin d'obtenir une bonne cristallisation de la ganache.

Injecter le coulis de framboise à 31°C dans des coques de couverture noire à 1/3 du moule. Finir de remplir les coques avec la ganache thé earl grey à 31°C.

Laisser cristalliser à 16°C pendant 12 heures.

Operculer les moules avec une fine couche de couverture noir. Tremper à la fourchette dans de la couverture tempérée à 31°C. Rouler dans du cacao.

Laissez reposer 1 heure et tamiser.



L'Instant Chocolat
Avenue de la Gare 6
3963 Crans-Montana