

RECETTE DE FRÉDÉRIC HAWECKER

# Bouchée Figue-Coing Praliné Amande Citron

Recette en 2 étapes

## 1 Gelée Figue Coing

| | | | |
|---|---|---|---|
| Pommes fraîches | 431g | 17,2 % | Faire un sirop avec l'eau et le sucre. |
| Figues séchées | 431g | 17,2 % | Plonger les figues séchées et les faire gonfler 30mn. |
| Eau | 471g | 18,8 % | Ajouter les coings. |
| Saccharose | 314g | 12,5 % | Faire chauffer à 60°C et ajouter le sucre et la pectine, |
| Saccharose | 94g | 3,7 % | Faire bouillir et ajouter le dernier sucre, et le glucose. |
| Pectine NH | 19g | 0,7 % | Cuire à 78 brix et ajouter l'acide. |
| Saccharose | 506g | 20,2 % | Bien mixer et couler dans les moules. |
| Sirop de glucose 60 DE | 188g | 7,5 % | |
| Solution acide citrique (50/50) | 44g | 1,7 % | |
| Total | 2498g | 100% | |

## 2 Praliné citron

| | | | |
|---|---|---|---|
| PRALINÉ AMANDES DE PROVENCE 60% | 817g | 81,6 % | Mixer le praliné avec les zestes. |
| Chocolat lait TANNEA 43% | 82g | 8,1 % | Ajouter le collage fondu (chocolat lait Tannea® avec le beurre de cacao). |
| BEURRE DE CACAO | 82g | 8,1 % | Ajouter le beurre de cacao Magic Temper |
| Beurre de cacao Magic Temper | 9g | 0,8 % | Vérifier la température de 24°C. Couler le praliné une fois froid sur la gelée figue coing. |
| Zestes de citrons jaunes | 11g | 1,0 % | Retourner, laisser sécher une journée et détailler. Laisser encore sécher une journée et enrober. |
| Total | 1001g | 100% | |