



RECETTE DE FRÉDÉRIC HAWECKER

Bouchée Guimauve Chocolat

Recette en 3 étapes



1

Marmelade d'orange

| | | | |
|----------------|-------|--------|---|
| Orange entière | 2g | 0,0 % | Couper 2 oranges en fines lamelles et les faire semi confire dans un sirop 200 g d'eau avec 200 g de sucre. |
| Saccharose | 200g | 9,1 % | |
| Eau | 200g | 9,1 % | Chauffer le jus d'orange et de citron, |
| Jus d'orange | 1000g | 45,8 % | Ajouter sucre et pectine puis porter à ébullition. |
| Saccharose | 110g | 5,0 % | Ajouter le sucre et les oranges semi confites. |
| Pectine NH | 20g | 0,9 % | Cuire à 63 brix. |
| Saccharose | 640g | 29,3 % | Bien mixer, couler en moules silicone. |
| Jus de citron | 10g | 0,4 % | |
| Total | 2182g | 100% | |

2

Sablé cacao

| | | | |
|------------------------------|------|--------|---|
| Beurre laitier | 220g | 31,3 % | Mélanger tous les ingrédients. |
| Farine T55 | 215g | 30,6 % | Laisser reposer au frigo. |
| CACAO POUDRE 22/24% | 25g | 3,5 % | Étaler à 2,5 mm, détailler des formes correspondantes aux moules. |
| Sucre glace | 120g | 17,0 % | Cuire à 150°C environ 20mn. |
| Poudre d'amandes blanches | 120g | 17,0 % | Déposer sur la guimauve. |
| Sel | 2g | 0,2 % | |
| Total | 702g | 100% | |

3

Guimauve chocolat

| | | | |
|----------------------------------|-------|--------|--|
| Sucre inverti | 220g | 16,5 % | Cuire l'eau, le glucose et le sucre inverti à 110°C. |
| Glucose cristal 40 DE | 350g | 26,3 % | Verser sur le sucre inverti et la masse gélatine fondue. |
| Eau | 160g | 12,0 % | Foissonner et ajouter la pâte de cacao fondue à la maryse. |
| Sucre inverti | 200g | 15,0 % | |
| Masse gélatine 1/5 | 240g | 18,0 % | Pocher sur la marmelade d'orange. |
| PURE PÂTE DE CACAO MADAGASCAR | 160g | 12,0 % | Enrobage partiel recommandé. |
| Total | 1330g | 100% | |