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 %	Etaler 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 %	
Sucre inverti	200g	15,0 %	Foisonner et ajouter la pâte de cacao fondue à la maryse.
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%	