

## Havtorn/Lakrits

Skal: Temperera mörk och pensla fina drag i den välputsade formen. Temperera sedan den oranga chokladen och gör samma sak. Gjut med ljus Felchlin 38%.

### **Havtornskaramell:**

125 g socker

40 g glukos

75 g grädde

18 g smör

82 g havtornspuré

20 g passionspuré

5 g kakaosmör

13 g Renat

### **Gör så här:**

Karamellisera sockret.

Värm glukos, grädde och smör, håll över karamellen, lite i taget.

Värm puréerna, tillsätt och koka till 114 °C

Ta av från plattan, tillsätt smör, kakaosmör (smält) och spriten och mixa ordentlig.

Låt svalna till ca 30 °C och fyll skalen lite mindre än 1/3.

### **Lakritsganache:**

7 g socker

7 g trimolin

130 g grädde

10 g lakritsgranulat

0,6 g salmiaksalt

100 g Felchlin 38%

7 g smör

1 g Eau De Vie

### **Gör så här:**

Karamellisera socker och trimolin.

Koka upp grädden tillsammans med granulatet och salmiaksaltet.

Tillsätt i karamellen lite i taget. Koka så karamellen löser sig och sila över chokladen. Mixa

Mixa i smöret och spriten.

Vid ca 30 °C, fyll ovanpå havtornskaramellen i skalen så att lite mindre än 2/3 är uppfyllt.

### **Havtornsganache:**

7 g socker  
7 g honung  
7 g trimolin

70 g havtornspuré  
20 g passionspuré

145 g vit choklad

7 g smör  
1 g Renat

### **Gör så här:**

Karamellisera socker, honung och trimolin.

Koka upp puréerna.

Tillsätt i karamellen lite i taget.  
Koka så karamellen löser sig.

Sila över chokladen. Mixa

Mixa i smör och sprit.

Vid ca 30°C, fyll ovanpå lakritsganachen i skalen så att det är plats för nougatinen och att locka.

### **Nougatine:**

125 g socker  
30 g glukos

125 g rostat mandelmjöl  
10 g lakritsgranulat

### **Gör så här:**

Karamellisera sockret och glukosen.

Tillsätt mandelmjölet och granulatet. Rör ihop.

”Knåda” ut på en silipattmatta och kavla ut så tunt det går (Om det stelnar fort, sätt in i ungen och ta ut och kavla igen.)

Stansa ut små runda ”brickor” och lägg dem ovanpå havtornsganachen.

Locka: Temperera ljus Felchlin 38% och locka.



