

Körsbär/ Fransk Nougat

Körsbärsmarmelad:

110 g körsbärspuré
30 g päronpuré
30 g glukos

165 g socker
4 g pektin

2 g citronsyra
4 g Cherry Herring

Gör så här:

Förbered en ram på en silipattmatta.

Koka upp puréerna och glukosen.

Blanda pektinet med sockret och tillsätt. Koka till 106°C

Lös citronsyran i spriten.

Vid 106°C, ta av från plattan och tillsätt citronsyra och sprit.

Häll ut i ramen.

Fransk Nougat:

60 g vatten
180 g socker
105 g honung
105 g glukos

38 g äggvita
25 g socker

100 g pistagenötter
100 g mandel
63 g frystorkade körsbär

Gör så här:

Koka vatten, socker, honung och glukos till 150-155°C

Vispa maräng av vitan och sockret.

Rosta nötterna lite lätt och hacka dem.

När sockret är uppe i temperatur håll den i en långsam stråle i marängen under vispning.

Vispa ca 3 minuter.

Byt till vinge, ha i nötterna och de frystorkade körsbären och låt det gå ihop.

Florsockra bordet, ta ut den på bordet. Knåda ut den lite och kavla ut på en florsockrad silipattmatta.

Körsbärsganache:

138 g körsbärspuré
35 g honung

230 g Elianza Nior 55% (Michel Cluizel)

20 g kakaosmör
17 g smör
10 g Cherry Herring

Gör så här:

Koka upp purén och honungen.

Slå det över chokladen och mixa.

Mixa i kakaosmöret (smält), smöret och spriten.

Montering:

Skär fyrkanter av franska nougaten som är mindre än vad pralinen kommer att bli.

Märk ut på ramen vart gitarren kommer att skära.

Stryk dem otempad choklad, så att det täcker hela biten och lägg den på marmeladen ”så att det hamnar i mitten av en pralin.”

Häll körsbärsganachen över.

Låt sätta sig.

Stryk ut med tunn otempad choklad på undersidan av marmeladen.

Skär i gitarren. Plocka isär.

Temperera mörk choklad (Elianza Niore).

Temperera röd choklad och fixa en strut att spritsa med.

Doppa pralinerna och spritsa på mönstret.

