Tiphaine Campet

Confiseries, friandises, chocolats

Friandises de framboises au chocolat noir et à l'eau de vie de cerise

2h40	30 min	10 min	2h	272
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la ganache

1. Dans une casserole, verser la crème fleurette et la faire chauffer.
2. Lorsque la crème est chaude, arrêter le feu et ajouter le chocolat. Mélanger à la maryse jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
3. Utiliser une poche à douille pour dresser la ganache. Insérer une douille unie. Remplir la poche et la réserver au frais pendant 30 minutes.

Étape 2

Garnissage des framboises

1. Sortir la ganache du réfrigérateur.
2. Couper le bout de la poche, tasser la ganache.
3. Garnir délicatement les framboises avec la ganache.
4. Réserver les framboises en frais pendant 1h30 à 2h pour durcir le chocolat.

Étape 3

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour les friandises de framboises

- 250 g **Framboise**
- 120 g **Chocolat noir**
- 120 g **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le sirop

- 20 cl **Eau**
- 70 g **Sucre semoule**
- 4 g **Kappa carraghénane**
- 7 cl **Eau de vie**

ingrédients pour le dressage

- 2 c. à soupe **Sucre casson**

Préparation du sirop à l'eau de vie

1. Sortir les framboises du réfrigérateur.
2. Doser la quantité nécessaire d'algue kappa avec une balance de précision.
3. Verser l'eau, le sucre et le kappa dans une casserole, bien mélanger au fouet.
4. Allumer le feu vif sous la casserole. Fouetter régulièrement pour bien dissoudre l'algue.
5. Une fois le sucre dissout, ajouter l'eau de vie tout en mélangeant.

Étape 4

Enrobage des framboises

1. A l'aide de deux fourchettes, plonger les framboises une à une dans le sirop. Les tourner un peu pour les enrober et les sortir aussitôt.
2. Réserver sur du papier sulfurisé et laisser sécher.

Étape 5

Dressage

1. Saupoudrer les framboises d'un peu de sucre coloré.
2. Disposer les confiseries en cercle sur une assiette de dressage.