



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

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**

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

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.