



Πέπλο ζελέ φράουλα

Γέμιση καραμέλα Passion Fruit για ταρτάκια και σοκολατάκια

από τον *Thibault Marchand*

Les vergers Boiron
πουρέ φράουλα



Les vergers Boiron
πουρέ φρούτου του πάθους



Πέπλο ζελέ φράουλα

ΥΛΙΚΑ

Πουρέ φράουλα Les vergers Boiron	100g
Ζάχαρη	50g
Νερό	20g
Agar-agar Mix Lux	2g

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί σε μια κατσαρόλα και βράζουμε για 2 λεπτά. Απλώνουμε σε σλιπάτ και παγώνουμε.

Γέμιση καραμέλα Passion Fruit για ταρτάκια και σοκολατάκια

ΥΛΙΚΑ

Πουρέ Passion Fruit Les vergers Boiron	200g
Βούτυρο 82% Asturiana	90g
Ζάχαρη	280g
Γλυκόζη	140g
Κρέμα γάλακτος 35% Asturiana	400g

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κάνουμε καραμέλα με τη ζάχαρη και τη γλυκόζη έως ότου πάρει καλό χρώμα. Προσθέτουμε τη ζεστή κρέμα και σβήνουμε με την καραμέλα. Θέλουμε να φτάσει στους 110°C. Έπειτα προσθέτουμε τον πουρέ και θέλουμε να φτάσει στους 107°C. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο. Αφήνουμε να κρυώσει πριν γεμίσουμε τα σοκολατάκια.

