



**BONBON CITRON, MIEL ET GINGEMBRE**

*Lemon, honey and ginger bonbon*

---

**SEBASTIAN PETTERSSON**

Chocolatier - Pastry chef / Gold in 2018 Culinary World Cup  
SUEDE





## BONBON CITRON, MIEL ET GINGEMBRE

### *Lemon, honey and ginger bonbon*

#### Pour 24 barres :

##### Pour le nougat mou :

280 g sucre semoule (1)	160 g miel liquide
90 g eau	45 g blancs d'oeufs
160 g glucose	30 g sucre semoule (2)

##### Procédé :

Cuire le sucre semoule (1), l'eau, le glucose et le miel en caramel. Quand le caramel atteint 120°C, commencer à battre les oeufs avec le sucre semoule (2). A 130°C, retirer du feu. Laisser reposer et verser doucement sur les blancs d'oeufs.

Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit froid et pocher une fine ligne au fond des moules.

#### Pour la ganache citron-gingembre :

345 g purée de citron broyé SICOLY®	70 g jus de gingembre BIO SICOLY®
25 g glucose	340 g chocolat W2
25 g sucre inversi	75 g beurre

##### Procédé :

Commencer à faire cristalliser le chocolat au micro-ondes.

Chauffer la **purée de citron broyé SICOLY®**, le glucose et le sucre inversi à 80°C. Ajouter le **jus de gingembre BIO SICOLY®** et émulsifier avec le chocolat.

Laisser refroidir à 35°C et incorporer le beurre.

Pocher une couche de ganache pour qu'elle soit sur le dessus de la barre.

#### FINITIONS :

Colorer les extrémités des moules bambou avec un mélange 50/50 de beurre de cacao et de chocolat noir.

Insérer le nougat et la ganache sur le dessus.

Utiliser du chocolat W2 pour le moulage et l'obturation.

#### For 24 bars :

##### For the soft nougat :

280 g caster sugar (1)	160 g liquid honey
90 g water	45 g egg whites
160 g glucose	30 g caster sugar (2)

##### Method :

Bring caster sugar (1), water, glucose and honey to obtain a caramel. When the caramel reaches 120°C, start to whip the egg whites with caster sugar (2).

At 130°C, take off the heat. Leave to rest and slowly start to pour over the egg whites. Whip until cold and pipe a thin line into the bottom of the bar moulds.

##### For the lemon-ginger ganache :

345 g SICOLY® crushed lemon purée	70 g SICOLY® organic ginger juice
25 g glucose	340 g W2 chocolate
25 g inverted sugar	75 g butter

##### Method :

Pre crystalize the chocolate in a microwave.

Heat **SICOLY® crushed lemon purée**, glucose and inverted sugar to 80°C. Add the **SICOLY® ginger juice** and emulsify with chocolate.

Leave to cool down to 35°C and incorporate the butter.

Pipe and mould as the top layer of the bar.

#### ASSEMBLY AND FINISHES :

Colour the ends of a bamboo mould with a 50/50 cocoa butter and dark chocolate mix.

Pipe the soft nougat and the ganache.

Mould with W2 chocolate.