



ROSE D'AMOUR

Love Rose

François Galtier



I. MARMELADE D'AMOUR (pour 15 roses)

- Sirop de Glucose 60 g
- Sucre 60 g
- Purée de Framboise SICOLY® 220 g
- Framboise IQF SICOLY® 200 g
- Pectine NH 6 g
- Sucre 25 g
- Purée de Cassis SICOLY® 60 g

Chauffer le glucose avec le sucre, la purée et les fruits surgelés à 40°C, puis ajouter le mélange sucre pectine.

Porter à ébullition et ajouter la purée de cassis hors du feu.

Verser environ 40g dans les moules silicone Truffles 40 et congeler (vous pouvez placer un bâtonnet de bois dedans si vous souhaitez présenter comme une sucette).

II. MOUSSE ROSE CHOCOLAT AU LAIT (pour 15 roses)

- Lait Entier..... 105 g
- Pétales de Rose Séchés 8 g
- Gélatine Masse (1/5) 30 g
- Chocolat au Lait 35% 225 g
- Crème Fouettée 35% 500 g

Faire bouillir le lait et infuser 15 min avec les pétales de rose, puis peser de nouveau la quantité de lait après l'infusion.

Chauffer le lait infusé avec la gélatine masse, verser sur le chocolat pour faire une ganache, puis à 35°C incorporer la crème fouettée souple.

III. COQUE EN CHOCOLAT

- Beurre de Cacao 300 g
- Chocolat Noir 58% 500 g

Chauffer le beurre de cacao à 90°C et verser sur le chocolat. Utiliser à 35°C.

IV. VELOURS ROUGE & DECORATION

- Beurre de Cacao 200 g
- Colorant Rouge pour Chocolat 8 g
- Colorant Jaune pour Chocolat 2 g
- Chocolat Noir 58% 20 g
- Poudre d'Or QS
- CHOCODECOR brun 600 g
- CHOCODECOR vert 100 g

Faire fondre le beurre de cacao et mixer avec les couleurs et le chocolat. Utiliser à environ 30°C. Étaler le CHOCODECOR brun à 2mm et couper les pétales de roses (2xØ4,5cm 5xØ6cm 5xØ7,5cm). Placer les disque sur une feuille de papier cuisson et couvrir avec une feuille guitare (plastique souple), puis pousser avec une cuillère à soupe sur les bords pour affiner l'extérieur. Étaler le CHOCODECOR vert avec de l'amidon de maïs et découper une forme d'étoile, aplatir sur les bords aussi pour affiner.

V. MONTAGE

Garnir la moitié du moule silicone 3D egg avec la mousse, placer l'insert de marmelade surgelé (avec le bâtonnet de bois pour la présentation en sucette) et fermer le moule. Garnir par le petit trou du moule s'il manque de la mousse et congeler. Démouler, tremper dans la préparation de coque en chocolat à 35°C et coller directement tous les pétales. Congeler de nouveau pour pulvériser le velours rouge à environ 30°C. Puis ajouter un peu de poudre d'or sur le velours et coller l'étoile verte à la base.



I. LOVE MARMALADE (for 15 roses)

- Glucose syrup 60 g
- Sugar 60 g
- SICOLY® raspberry purée 220 g
- SICOLY® IQF raspberries 200 g
- NH pectin 6 g
- Sugar 25 g
- SICOLY® blackcurrant purée 60 g

Warm up glucose, sugar, puree and IQF to 40°C and add the mix of pectin with sugar. Bring to the boil and add blackcurrant puree out of fire at the end. Pour around 40g into silicon mold Truffles 40 and freeze (you can place the wood stick at this stage if you want to present as Lolli pop).

II. MILK CHOCOLATE ROSE MOUSSE (for 15 roses)

- Whole milk 105 g
- Dry rose petals 8 g
- Gelatin mass (1/5) 30 g
- Milk chocolate 35% 225 g
- Whipped cream 35% 500 g

Boil milk and infuse rose petals for 15 min, then scale again the milk to be the right quantity. Warm up infused milk with gelatin mass, pour on chocolate to make a ganache, then at 35°C mix delicately with semi-whipped fresh cream.

III. CHOCOLATE SHELL

- Cocoa butter 300 g
- Dark chocolate 58% 500 g

Warm up cocoa butter to 90°C and pour on chocolate. Use at 35°C.

IV. RED VELVET & DECORATION

- Cocoa butter 200 g
- Red food coloring for chocolate 8 g
- Yellow food coloring for chocolat 2 g
- Dark chocolate 58% 20 g
- Gold powder QS
- Brown CHOCODECO 600 g
- Green CHOCODECO 100 g

Melt cocoa butter and blend with colors and chocolate. Use around 30°C. Roll out dark CHOCODECOR at 2mm and cut roses petals (2xØ4,5cm 5xØ6cm 5xØ7,5cm). Place the discs on baking paper and cover with guitar plastic sheet (soft plastic), then push on the side of the discs with tablespoon to be thin on the outside. Roll out Green CHOCODECOR with some corn starch and cut a star shape, push the side also to look thinner.

V. MONTAGE

Fill half of silicon mold 3D egg with mousse, place the frozen insert of marmalade (with wood stick in case of Lolli pop) and close the mold. Fill from the small hole if missing some mousse and freeze.

Unmold, deep into the chocolate shell preparation at 35°C and stick directly all petals. Freeze again and spray the velvet at around 30°C.

Then add some gold dust on velvet and stick the green star at the base.