

DEMI-SPHÈRES DE CHOCOLATS

AU **KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER**

CHOCOLATE DEMI-SPHERES WITH WOLFBERGER 60° KÉVA® CITRON



RECETTE PAR RECIPE BY



HUGUES POUGET

Artisan Créateur et Maître Pâtissier
Championnat de France des Desserts 2003



PRÉPARATION PREPARATION

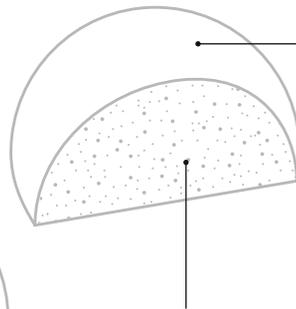
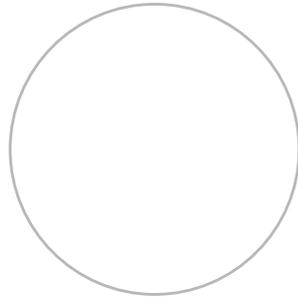
1 heure 30 minutes



POUR SERVES

56 demi-sphères

DEMI-SPHÈRES DE CHOCOLATS AU KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER



Sphère chocolat blanc,
beurre de cacao et
poudre de curcuma

Ganache caramel & citron

À PROPOS DE ABOUT

HUGUES POUGET

Diplômé de l'école hôtelière de Marseille, il débute au Carlton à Cannes et poursuit dans les plus grandes adresses françaises (Ladurée, Le Bristol aux côtés du chef triplement étoilé Éric Fréchon, Guy Savoy) et s'étend à l'international (Caesar Palace à Las Vegas, à Singapour, à Shanghai, au Japon puis au Brésil). En 2010, Hugues Pouget et Sylvain Blanc créent Hugo & Victor. En 2014, Hugues Pouget reprend seul les rênes de la maison. L'enseigne Hugo & Victor réalise des créations inédites, à la fois contemporaines et traditionnelles sous le savoir-faire et la créativité d'Hugues Pouget, artisan créateur et maître pâtissier.



After graduating from the Marseille hotel school, he started in the Carlton in Cannes and went on to work in the most prestigious French establishments (Ladurée, Le Bristol with triple-star chef Éric Fréchon, Guy Savoy) before going international (Caesar's Palace in Las Vegas, Singapore, Shanghai, Japan and Brazil). In 2010, Hugues Pouget and Sylvain Blanc created Hugo & Victor and in 2014, Hugues Pouget took sole control. The Hugo & Victor brand makes original creations that are both contemporary and traditional, using all the know-how and creativity of Hugues Pouget, artisan producer and master pastry chef.

À PROPOS DE ABOUT

KÉVA® CITRON WOLFBERGER

Né d'une macération d'écorces de citron en alambic de cuivre, le spiritueux Kéva® Citron est une exclusivité Wolfberger. Cette macération est immédiatement suivie d'une distillation traditionnelle qui s'effectue lentement afin de préserver les caractères aromatiques des agrumes.

Obtained by macerating lemon rinds in a copper still, Kéva® Citron spirit is a Wolfberger exclusivity. The maceration is immediately followed by slow traditional distillation in order to preserve the aromatic characteristics of the lemon.



DEMI-SPHÈRES DE CHOCOLATS

AU KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER

CHOCOLATE DEMI-SPHERES WITH WOLFBERGER 60° KÉVA® CITRON

INGRÉDIENTS INGREDIENTS

CARAMEL AU CITRON FRAIS

300 g de crème 35%
320 g de sucre semoule
250 g de jus de citron frais
50 g de Kéva® Citron concentré
60° Wolfberger
240 g de glucose D.E. 60
2 g de sel

CARAMEL WITH FRESH LEMON

300 g 35% fat cream
320 g caster sugar
250 g fresh lemon juice
50 g Wolfberger Kéva® Citron
60° concentrate
240 g glucose 60 D.E.
2 g salt

FLOCAGE CORPS CREUX DEMI-SPHÈRES

26,5 g de beurre de cacao
4 g de poudre de curcuma
7,5 g de chocolat blanc Ghana

HOLLOW DEMI-SPHERES LINING

26.5 g cocoa butter
4 g turmeric powder
7.5 g white Ghana chocolate .

MOULAGE CORPS CREUX DEMI-SPHÈRES

400 g de couverture Ghana 40%

HOLLOW DEMI-SPHERES MOLDING

400 g 40% Ghana couverture



FLOPAGE CORPS CREUX DEMI-SPHÈRES

1. *Mélanger tous les ingrédients, les faire chauffer à 50°C.*
2. *Redescendre à 27°C, puis remonter à 29°C.*
3. *À l'aide d'un aérographe, floquer l'appareil dans des moules polycarbonate demi-sphère.*

MOULAGE CORPS CREUX DEMI-SPHÈRES

4. *Chauffer 400 g de couverture Ghana 40% à 50°C, redescendre à 27°C, puis remonter à 31°C, puis mouler les sphères.*
5. *Ébarber.*
6. *Obturer les demi-sphères avec la couverture, laisser reposer 2 heures à 4°C, puis démouler les sphères.*

GARNITURE CAMEL

7. *Faire bouillir la crème avec le sel, le jus de citron et 20 g de Kéva® Citron 60° Wolfberger.*
8. *D'autre part, préparer un caramel blond avec le sucre et le glucose, monter à 170°C.*
9. *Une fois l'appareil redescendu à 37°C, ajouter les 30 g restant de Kéva® Citron 60° Wolfberger.*
10. *Quand la préparation est redescendue à 29°C, pocher à l'aide d'une poche plastique dans les corps creux.*
11. *Ebarber, garnir de caramel, placer au frais dans une pièce à 15°C.*

HOLLOW DEMI-SPHERES LINING

1. *Mix all ingredients and heat to 50°C.*
2. *Bring the temperature down to 27°C, then up to 29°C.*
3. *Use an airbrush to spray the mixture into the polycarbonate demi-sphere moulds.*

HOLLOW DEMI-SPHERES MOLDING

4. *Heat 400 g of 40% Ghana couverture chocolate to 50°C, bring the temperature down to 27°C, then back up to 31°C, then line the spheres.*
5. *Trim.*
6. *Fully line the demi-spheres with the couverture and leave to set for 2 hours at 4°C, then remove the spheres from the moulds.*

CAMEL GARNISH

7. *Boil the cream with the salt, the lemon juice and 20 g of Wolfberger 60° Kéva® Citron.*
8. *At the same time, prepare a golden caramel mixture with the sugar and glucose, bringing the temperature up to 170°C.*
9. *When the mixture has cooled to 37°C, add the remaining 30 g of Wolfberger 60° Kéva® Citron.*
10. *When the temperature goes down to 29°C, use a piping bag and nozzle to pipe into the cavities.*
11. *Trim, garnish with caramel and leave in a cool room at 15°C.*