



# VOLUPTÉ

## Pâte de fruits de framboise

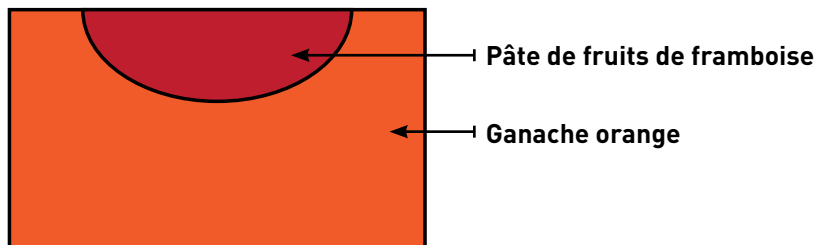
200 g de pulpe de framboise  
200 g de sucre  
60 g de glucose  
15 g de sucre  
2 g de pectine

Chauffer la pulpe de framboise. Incorporer le sucre et le glucose et bouillir 1 minute. Mélanger et ajouter le sucre et la pectine. Cuire 2 minutes

## Ganache orange

3 zestes d'orange  
250 g de crème fraîche  
87 g de beurre  
75 g de trimoline  
462 g couverture pure origine Ghana  
15 g de cointreau  
60 g d'oranges confites

Laisser infuser les zestes et la crème 24 heures. Faire chauffer la crème et les zestes, puis passer au chinois. Faire bouillir la crème fraîche, le beurre et la trimoline. Verser sur la couverture. Incorporer le cointreau à 35 °C et mixer. Puis à la fin les oranges confites.



### Raspberry fruit jelly

200g raspberry pulp  
200g sugar  
60g glucose  
15g sugar  
2g pectin

Heat the raspberry pulp. Incorporate the sugar and glucose and boil for 1 minute. Blend and add the sugar and pectin. Cook for 2 minutes.

### Orange Ganache

3 orange peels  
250g fresh cream  
87g butter  
75g invert sugar  
462g pure Ghanaian couverture  
15g cointreau  
60g candied oranges

Let the peels and cream infuse for 24 hours. Heat the cream and peels, and then put through a strainer. Boil fresh cream, butter and sugar. Pour over couverture. Include the cointreau at 35°C and blend. At the end, add candied oranges.

