Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

ARMOR SOBACHA

Biscuit praliné chocolat So'Choc et sarrasin

Hommage à la Bretagne et au Japon par cette composition autour du sarrasin, ingrédient phare de ces deux régions, dans laquelle le chocolat Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace réhausse la puissance du praliné. Un jeu de texture résolument croquant vient renforcer les qualités de générosité et de tradition attachées à l'artisanat de ces régions.

ARMOR SOBACHA

Biscuit praliné chocolat So'Choc et sarrasin

Composition
- Biscuit crumble noisette
- Praliné noisette au sarrasin Sobacha

Biscuit crumble noisette
- 270 g de beurre
- 300 g de sucre semoule
- 150 g de poudre d'amandes brute PatisFrance
- 150 g de poudre de noisettes brute PatisFrance
- 360 g de farine
- 12 g de sel

Mélanger tous les ingrédients précités dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Réaliser une abaisse de 4 mm et découper des disques de 5 cm de diamètre.
Réserver les disques à 4ºC afin qu'ils puissent reprendre pour une meilleure manipulation par la suite.
Pour la cuisson, déposer ces disques froids sur des demi-sphères silicone retournées de 4,5 cm de diamètre.
Cuisson à 160ºC pendant 20 minutes.
Réserver au sec après cuisson.

Praliné noisettes au sarrasin Sobacha
Recette 1 : Masse de base praliné noisettes 60% à l'ancienne :

- 300 g de noisettes du Piémont PatisFrance torréfiées
- 200 g de sucre semoule
- Une demi-gousse de vanille
- 50 g d'eau de dilution

Procédé classique par sablage et caramélisation de sucre avec les noisettes et broyage robot coupe.

Recette 2 :

- 500 gr de praliné noisettes 60% de base (voir recette 1 ci-dessus)
- 100 gr de chocolat Belcolade Selection Lait 34% Cacao-Trace (CT O3X5)
- 50 gr de chocolat Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace
- 30 gr de beurre sec
- 100 gr de sarrasin Sobacha
- 2 gr de sel

Mélanger le praliné noisettes 60% avec les chocolats Selection Lait et Expression So'Choc fondus ainsi que le beurre sec, également fondu.
Ajouter le sarrasin Sobacha et le sel.
Tempérer la masse à 24ºC et la dresser dans les fonds de biscuit crumble cuits, à raison de 10 g par fond.
Déposer directement après une fine pastille de chocolat Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace pour la finition et laisser cristallisez l'ensemble à 17ºC.
Pour une meilleure conservation, un enrobage avec un chocolat noir Belcolade Selection 65% Cacao-Trace est également possible.