

### Recette

# Barcelonette

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : environ 80 bonbons demi-sphériques classiques



INGREDIENTS EN G MODE D'EMPLOI

#### Praliné amande biscuité

Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	780
Belcolade Origins Lait Mékong 34,5% Cacao-Trace	150
Belcolade Beurre de cacao Cacao- Trace	50
Crousticrep PatisFrance concassé	80
Gousse de vanille PatisFrance	1 pc

Détendre le praliné à la feuille et incorporer les couvertures cristallisées à 33°C. ajouter la vanille et le crousticrep ; Tempérer à 23°C.

Couler dans les bonbons préalablement moulés en Belcolade Vietnam 45% ;







Beurre frais	151
Sucre glace	107
Farine	252
Amande Poudre PatisFrance	40
Zestes de citron	1 pc
Fleur de sel	3
Œufs	50
Gousse de vanille PatisFrance	1 pc

Mélanger tous les ingrédients puis étaler en cadre à 2 mm d'épaisseur.

Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures.

Découper des disques de 25 mm de diamètre

Cuire à 160°C pendant 10 minutes environ.

#### Appareil à pistolet de finition

Belcolade Selection Noir Suprême	100
70.5% Cacao-Trace	
Belcolade Beurre de Cacao	100
Cacao-Trace	
Beurre de cacao Issu du Magic	2
Temper	

Faire fondre la couverture et le beurre de cacao à 33°C. Ajouter le beurre de cacao issu de du Magic Temper et mixer.

## Montage et finitions :

Enrober les moules à bonbons demi-sphère avec le **Belcolade Origins Lait Mékong 34% Cacao-Trace**.

Après cristallisation, pocher le praliné amande -biscuité aux 2/3 du moule, puis incruster le petit sablé parfaitement cuit et refroidi.

Re-pocher du praliné pour finaliser le bonbon.

Laisser cristalliser à 16°C pendant 4 heures environ avant d'obturer.

Relaisser cristalliser pendant 8 heures à 16°C avant de démouler.

Tempérer l'appareil à pistolet à 32°C et projeter en basse pression sur les bonbons afin de donner un contraste de matière.

Laisser cristalliser à nouveau.

