



IRRÉSISTIBLE CARMEL

Par : Bertrand Balay

Quantité : 70 barres de snack environ

MASSE DE CARMEL

Eau	240 g
Patiscrem PatisFrance	330 g
Sucre	275 g
Glucose	200 g
Beurre	100 g
Vanille Gousse PatisFrance	1P
Fleur de sel	4,5 g

Mélanger l'eau et le sucre, faire bouillir puis ajouter le glucose.
Cuire à 185°C.

Faire bouillir la crème avec la vanille puis décuire le sucre.
Recuire à 110°C.

Incorporer le beurre pommade et la fleur de sel à 35°C.
Mixer la masse (si possible au Stephan sous-vide d'air).

GANACHE LAIT VANUATU

Patiscrem PatisFrance	354 g
Dextrose PatisFrance	71 g
Sorbitol poudre PatisFrance	45 g
Sirop de glucose 60DE Puratos	33 g
Beurre anhydre	36 g
Belcolade Origins Lait Venezuela	448 g

Faire frémir la crème, le beurre et l'ensemble des produits sucrés puis verser sur la couverture.

Couler entre 30/32°C maxi.

Placer à 16°C et 65% d'hygrométrie.