



FEEL GOOD

Par : Eric ROGARD

Quantité : environ 40 pièces

PÂTE SUCRÉE

Farine	250 g
Beurre	125 g
Œufs entiers	50 g
Sucre glace	125 g
Noisettes Effilées PatisFrance	50 g
Cranberries	50g

Crémer le beurre avec le sucre glace et les noisettes effilées. Ajouter les œufs, la farine et les cranberries puis mélanger sans corser. Abaisser à 2 mm et détailler des rectangles de 3 x 9 cm. Cuire à 160°C pendant 18 minutes environ.

GANACHE

Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace	470 g
Patiscrem PatisFrance	270 g
Trimoline	100 g
Beurre doux	100 g
Sorbitol	25 g

Réaliser une ganache puis couler en cadre 30 x 40 cm. Laisser cristalliser à 16°C pendant 24 heures. Détailler des rectangles de 3 x 9 cm.

FLORENTIN

Paloma Florex PatisFrance	300 g
Noisettes Effilées PatisFrance	250 g
Cranberries	50 g

Mélanger les ingrédients puis étaler sur une feuille Silpat® dans un cadre 30 x 40 cm. Cuire à 200°C pendant 10 minutes environ. Dès la sortie du four, détailler des rectangles de 2,5 x 8,5 cm.

MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer la ganache entre 2 sablés.
- Enrober avec du **Belcolade Origins Arriba 66%** et déposer un florentin avant cristallisation.