

Le 17 juin

Barres
fête des Pères

Par Gregory Geffard - Quantité : pour environ 30 barres

**Appareil à palet**

	en g
Beurre	300
Sucre glace	160
Œufs	4
Farine	480
Puratos Classic Vanille	10
Sel	50

Blanchir les œufs et le sucre.

Ajouter les œufs petit à petit.

Incorporer la farine, le sel et le Classic Vanille.

Pocher des bâtonnets de 8 cm de long sur Silpat®.

Cuire à 180°C pendant 12 minutes environ.

Ganache framboise

	en g
Patiscrem PatisFrance	150
Glucose	70
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	370
Beurre	20
Starfruit Framboise PatisFrance	150

Chauffer la crème, le glucose et le beurre à 80°C.

Ajouter le Starfruit et le chocolat.

Mixer pour réaliser une belle ganache.

Confit framboise

	en g
Starfruit Framboise PatisFrance	250
Sucre	70
Glucose	80
Pectine NH + sucre	8 + 40

Chauffer le Starfruit avec le glucose et le sucre.

À 50°C, ajouter en pluie le mélange pectine et sucre puis porter à ébullition pendant 1 minute.

Couler sur Silpat® et étaler à 3 mm environ.

Croustillant

	en g
Pralicrac Graines PatisFrance	300

Ramollir au four à micro-ondes puis étaler sur une feuille à environ 3 mm.

Montage et finitions :

- Détailler le confit et le croustillant d'une taille légèrement inférieure aux bâtonnets de biscuit.
- Chablonner les biscuits de ganache puis superposer biscuit-croustillant-confit-croustillant-biscuit.
- Masquer le tour de la barre avec la ganache puis enrober avec **Belcolade Arriba 66%**.
- Coller enfin sur le dessus une moustache en chocolat (moule disponible dans le kit Belcolade Choco'Toys 2).

**Belcolade Noir Origins
Arriba 66%**

Chocolat noir très fluide recommandé pour l'enrobage conçu à partir de fèves Arriba d'origine Equateur avec 66% de cacao.

Profil aromatique :

Note fruitée de raisin, cacao torréfié et cacao acide.

Fluidité : ●●●●●

Une fluidité idéale pour l'enrobage, le moulage, les tablettes, possibilité également d'aromatiser des mousses, ganaches, intérieurs de bonbons etc.

Contient de la lécithine, de la vanille naturelle, 100% pur beurre de cacao.

Tempérage :

- Fondre à 45-50°C.
- Refroidir à 27°C.
- Travailler à 29.6-30.5°C.

Disponible en sac de 15 kg.**Date de durabilité minimale de 24 mois.**