

## Gianduja - Fleur de sel et Vanille grillée

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

Quantité : Pour 90 bonbons - 1 cadre de 30 x 30 cm



### INGREDIENTS

### EN G

### MODE D'EMPLOI

#### Gianduja

<b>Gianduja Lait PatisFrance</b>	<b>1000</b>
Fleur de sel	5
Vanille grillée	3
<b>Belcolade Origins Vietnam Lait 45% Cacao-Trace</b>	<b>200</b>
<b>Belcolade Origins Arriba Noir 66%</b>	<b>QS</b>
<b>Poids total</b>	<b>1205</b>

Faire griller la vanille au four pendant 8 minutes à 175°C.

Mélanger le Gianduja fondu à 40°C avec la fleur de sel et la vanille grillée puis mixer.

Ajouter le chocolat tempéré puis cristalliser à 24°C avant de couler en cadre.

Après 16 h de cristallisation, couper des barrettes de 30 x 10 mm.

Enrober avec l'Arriba.

#### Gianduja poché

<b>Gianduja Lait PatisFrance</b>	<b>250</b>
<b>Belcolade Origins Vietnam Lait 45% Cacao-Trace</b>	<b>220</b>
<b>Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace</b>	<b>25</b>
Beurre pommade	68
Huile de noisette	8
<b>Poids total</b>	<b>571</b>

Mettre le Gianduja en pommade, puis ajouter les couvertures fondues à 33°C et mélanger.

Ajouter le beurre pommade et l'huile de noisette.

Mélanger puis laisser cristalliser.

Lisser au batteur munie d'une feuille.

Pocher avec une douille nid entre deux règles.