

NOUVEAUTÉ

PRALICRAC GRAINES

# Bonbons Pralicrac Graines

Par Bertrand Balay - Pour 100 bonbons environ



## Beurre de cacao coloré

en g

**Belcolade Beurre de Cacao**

200

Colorant liposoluble

14

Fondre à 45°C et mixer.

Utiliser entre 27 et 30°C.

## Appareil pistolet noir rougi

en g

**Belcolade Beurre de Cacao**

200

**Belcolade Noir Ebony**

200

Colorant liposoluble rouge

14

Fondre à 45°C et mixer.

Utiliser entre 27 et 30°C.

## Croustillant aux graines

en g

**Pralicrac Graines PatisFrance**

450

Fondre le Pralicrac Graines entre 24 et 27°C.

Garnir les bonbons puis laisser cristalliser.

## Finitions :

Travailler d'abord le décor en beurre de cacao coloré dans les moules polycarbonate.

A l'aide d'un pistolet, réaliser un effet moucheté noir, puis un voile d'appareil à pistolet noir rougi.

Une fois le décor cristallisé, déposer au pinceau souple un peu de poudre scintillante or.

Mouler avec **Belcolade Noir Arriba**.

*Application du règlement INCO.*

*Allergènes présents à déclarer : Soja fruits à coques (amandes), lait et dérivés, gluten (blé - orge).*