

# Recette | Canadian

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

Quantité : Environ 100 bonbons

Moule spécifique : Mosaic de chez Sakata Mold ou alternative possible chez Chocolate World (Référence CW12024)



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
<b>Praliné Pécan</b>		
Noix de pécan	100	Torrifier les fruits secs à 130°C pendant 5 minutes puis à 160°C pendant 15 minutes. Chauffer le sucre et l'eau à 105°C et ajouter les fruits secs. Sabler puis caraméliser. En fin de cuisson, ajouter le sirop d'érable, la gousse de vanille et la fleur de sel.
<b>Amandes Entières Marcona</b>	50	
<b>PatisFrance</b>		
Sucre	98	
<b>Gousse de vanille PatisFrance</b>	½ pc	
Eau	30	
Sirop d'érable	20	
Fleur de sel	0,12	

## Collage

Praliné Pécan	260
<b>Linnolat 45% Cacao</b>	110
<b>Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace</b>	20
Beurre de cacao issu du Magic-Temper	1

Faire fondre la couverture et le beurre de cacao à 45°C.  
Ajouter le praliné et tempérer à 28°C.  
Ajouter le beurre de cacao issu du Magic-Temper.  
Dresser dans le fond des moules à hauteur de 2 à 3 g (environ 1/3 du bonbon).

## Ganache Vanille

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	200
<b>Gousse de vanille PatisFrance grillée</b>	1 pc
Trimoline	40
<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	340
<b>Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace</b>	25
Beurre	60

Faire infuser la crème et la gousse de vanille.  
Ajouter la Trimoline et chauffer à 75°C.  
Incorporer le beurre et verser sur le chocolat et le beurre de cacao.  
Mixer puis couler à 28°C sur le praliné à hauteur de 6 à 8 g par bonbon.

## Montage et finitions :

Mouler les demi-sphères Mosaic avec du **Belcolade Origins Lait 45% Cameroun**.  
Laisser cristalliser puis garnir de la ganache vanille. Laisser cristalliser 4h à 16°C.  
Déposer le praliné tempéré et laisser cristalliser 2h à 16°C.  
Obturer.