

## Duo de Bonbons de chocolat au Praliné

Par Bertrand Balay (Bonbon de gauche)  
Quantité : pour un cadre de 34 x 34 x 1 cm.

Ingrédients	en g
Praliné Tradition à l'Ancienne PatisFrance	1260
Fleur de sel de Guérande	35
Belcolade Lait Selection 35%	300
Belcolade Beurre de Cacao	40

### Mode opératoire

Coller le praliné avec le beurre de cacao et le chocolat Lait Selection.  
Ajouter la fleur de sel.  
Cristalliser l'ensemble à 24°C et couler en cadre.

### Finitions

Après cristallisation du praliné, chablonner le cadre de couverture puis parsemer du **Pralisec PatisFrance**.  
Couper des carrés à la guitare puis enrober avec du **Belcolade Noir Origins Arriba 66%**.

*Application du règlement INCO.  
Allergènes présents à déclarer (\*) : Fruits à coque (noisettes et amandes), lait et dérivés, soja.*

Par Mathias Gautron (Bonbon de droite)  
Quantité : pour 60 bonbons

Base Praliné à L'Ancienne	en g
Praliné Tradition à l'Ancienne PatisFrance	365
Belcolade Lait Sélection 35%	75
Belcolade Noir Sélection 55%	35
Belcolade Beurre de Cacao	20

Fondre le chocolat à 40°C et ajouter le Praliné à l'Ancienne à 20°C.  
Tempérer le tout à 24°C.

Cadrer le praliné sur une feuille préalablement chablonée.  
Laisser cristalliser.

Ganache Origins Vietnam	en g
Patiscrem PatisFrance	135
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	210
Trimoline	45
Sirop de glucose DE 60	40
Sorbitol	25
Beurre doux 84%	25

Porter la crème à 80°C, ajouter ensuite la Trimoline, le glucose, le sorbitol et le beurre.

Verser le tout sur le chocolat et au mixeur plongeant, créer une émulsion.

Verser la ganache à 30°C sur la base de praliné à l'ancienne.  
Laisser cristalliser 12h à 17°C

### Montage et Finitions :

Détailler des rectangles à l'aide de la guitare, puis enrober les bonbons avec le chocolat **Belcolade Noir Origins Arriba 66%**.  
Conserver les bonbons à 17°C.

*Application du règlement INCO.  
Allergènes présents à déclarer (\*) : Fruits à coque (noisettes et amandes), lait et dérivés, soja.*

