

## Nougat Graines et Champignons

Par Mathias Gautron - Quantité : pour 10 portions

### NOUGAT

Miel	100
Jaunes d'œufs	60
Blancs d'œufs	90
Sucre semoule	120
Patiscrem PatisFrance	400
Belcolade Cacao Poudre	Q.S
Amandes effilées PatisFrance	150
Pistaches bâtonnets PatisFrance	60

Torréfier les amandes et les pistaches au four à 170°C pendant 12 minutes. Concasser et laisser refroidir. Chauffer le miel à 90°C dans une casserole et monter les blancs en neige avec 60 g de sucre. Puis verser le miel. Laisser tourner au fouet jusqu'à refroidissement. Au bain-marie, mélanger le reste de sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à 45°C et monter au batteur à l'aide du fouet. Fouetter la crème liquide, puis ajouter à la préparation. Incorporer les fruits secs et mélanger délicatement avec la maryse. Mouler en cercle de 5 cm de diamètre et de 7 cm de haut. Congeler le tout.

### GLAÇAGE

Pralicrac Graines PatisFrance	300
Champignons de Paris	1000

Fondre le Pralicrac Graines à 30°C et l'étaler entre deux feuilles guitare à 1 mm d'épaisseur. Prendre au grand froid.

Détailler des rectangles de 5 cm sur 12 cm de long.

Laver les champignons de Paris et les découper en fines lamelles.

Laisser sécher à l'étuve pendant 24 heures.

### MONTAGE ET FINITIONS

Démouler le nougat et l'enrouler sur l'abaisse de Pralicrac Graines.

Concasser les champignons et les enrouler autour du Pralicrac Graines.

Saupoudrer de cacao en poudre.

Placer le nougat sur une assiette et parsemer de champignons.

Déposer une petite feuille argent.

## Pralicrac Graines PatisFrance

Tout le savoir-faire PatisFrance dans un produit alliant le chocolat et un subtil mélange de graines, pour répondre aux dernières tendances de consommation.

### AVANTAGES :

- Apporte une touche croustillante à vos recettes
- Permet des jeux de textures inédits
- Prêt à l'emploi
- Bonne tranchabilité
- Produit élaboré en France dans notre usine à Charmes.

Disponible en seau de 2 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



## La gamme des spécialités croustillantes :

Des produits aux textures inédites basés sur notre savoir-faire praliné.

PATISFRANCE  
DEPUIS 1946



### Pralicrac Pécan

Un subtil mélange croustillant à base de noix de pécan et de chocolat au lait.  
Seau de 2 kg



### Pralicrac Chocolait

Subtil mélange de praliné amande noisette, de brisures de crêpes et de chocolat au lait.  
Seau de 4.5 kg



### Pralicrac Caramel au Beurre Salé

Subtil mélange de praliné et chocolat avec des éclats de caramel d'Isigny au beurre salé au sel de Guérande.  
Seau de 4.5 kg

### Pralicrac Framboise

Subtil mélange croustillant à base de praliné et de framboises séchées.  
Seau de 2 kg.



### Pralicrac Blanc

Subtil mélange de praliné amande, de brisures de crêpes avec une touche lactée.  
Seau de 4.5 kg



### Pralifizz

Subtil mélange de praliné amande légèrement torréfiée, de céréales croustillantes et sucre pétillant.  
Seau de 2 kg



### Pralicrac Noir

Subtil fourrage croustillant à base de fruits secs et de chocolat noir  
Seau de 2 kg

