

Par Stéphane Leroux, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2004.



INGREDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Noisettes torréfiées au chocolat

Noisettes blanchies PatisFrance	500	Faire torréfier les noisettes à cœur au four à une température de 160°C.
Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace	QS	
Belcolade Cacao Poudre	QS	Après complet refroidissement, les enrober dans le chocolat tempéré et les rouler directement dans le cacao en poudre.
		Réservez le tout à 18°C avant la suite des opérations.

Praliné Intense 69

Praliné Intense 69 PatisFrance	500	Faire fondre les chocolats et le beurre de cacao, puis mélanger le tout avec le Praliné Intense 69.
Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace	100	
Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	50	Tempérer le tout à 26°C et garnir les bandes ondulées cristallisées mises dos à dos de façon à créer 4 petites cavités.
Belcolade Beurre de cacao	30	Laisser cristalliser l'ensemble à 18°C au moins 2 heures et enrober le tout avec le chocolat Noir Sélection 65% tempéré.
		Ajouter directement à la sortie d'enrobage des noisettes au chocolat.