



PAUSE GOÛTER

Par : Eric Rogard

Quantité : pour environ 15 sablés

Sablé	en g
Farine	250
Amande Poudre PatisFrance	20
Cassonade	80
Puratos Mimetic Incorporation	150
Jaunes d'œufs	20
Fleur de sel	1

Crémer le Mimetic avec la cassonade et la poudre d'amande puis ajouter les jaunes. Mélanger la farine et le sel sans corser la pâte. Laisser reposer au froid puis abaisser à 3 mm. Piquer à l'aide d'un pique-vite. Détailler le sablé à l'aide d'un emporte-pièce cannelé dans la taille désirée et cuire à 160°C pendant environ 15 minutes.

Fourrage	en g
Puratos Carat Supercrém Nutolade	200
Belcolade Lait Selection 35%	37
Belcolade Noir Supérieur 60%	18
Belcolade Beurre de Cacao	11

Faire fondre les chocolats et le beurre de cacao puis mélanger au Nutolade. Tabler à 27°C.

Montage et Finitions

Retourner la moitié des sablés puis déposer du fourrage dessus. Déposer le reste des sablés sur le fourrage. A conserver en boîte hermétique à température ambiante.

Application règlement INCO. Allergènes présents à déclarer(*) : gluten (blé), fruits à coques (amandes, noisettes), œufs, soja, lait et dérivés.

Belcolade Lait Selection 35%

PROFIL AROMATIQUE :

Un chocolat parfaitement équilibré entre des saveurs sucrée, lactée et cacaotée.

FLUIDITÉ : ●●●●●

Sa fluidité permet de réaliser tous types d'applications mais ce chocolat est particulièrement recommandé pour le moulage et l'enrobage.

A la vanille naturelle, 100% pur beurre de cacao.

TEMPÉRAGE :

Fondre à	45-48°C
Refroidir à	27-28°C
Travailler à	30-31°C

Disponible en bloc de 2.5 kg, en sac de 5 kg et 15 kg. Date de durabilité minimale de 18 mois.

