

Praliné Foisonné Piémont



Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Praliné foisonnée Piémont		
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	800	Faire fondre le gianduja et la couverture lait à 45°C. Ajouter le praliné puis tempérer la masse à 27°C.
Gianduja Lait Collection Piémont Cacao-Trace PatisFrance	230	Ajouter la feuellantine.
Belcolade Origins Lait 45% Cameroun Cacao-Trace	415	Débarrasser sur une plaque et laisser cristalliser pendant 24 heures.
Crousticrep PatisFrance	55	Foisonner puis pocher des boules.
Noisette hachées <i>torréfiées</i> PatisFrance		Pour inclure la noisette, dresser à la poche une première partie, inclure la noisette torréfiée puis dresser à nouveau. Laisser cristalliser, puis bouler. Enrober à l'aide du Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace . Rouler dans les noisettes hachées torréfiées. Enrober à nouveau puis déposer sur un silpat.

Notes
