



Snack Gianduja Noir-Framboise

Par Bertrand Balay - Pour 60 pièces - Moule Maé réf 005024.

SABLÉ BRETON AUX GRAINES DE CHIA

Jaune d'œufs	80
Sucre roux	160
Beurre	180
Farine Pâtissière PatisFrance	225
Poudre à Lever Volcano PatisFrance	8
Graines de chia	60
Fleur de sel	5

Blanchir les jaunes avec le sucre à la feuille avec un batteur. Ajouter le beurre pommade puis la farine préalablement tamisée avec la poudre à lever.
Pour finir, incorporer les graines de chia (8 g/insert).
Cuire à 160°C pendant 15 minutes.

PÂTE DE FRUIT À LA FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	500
Sucre (1)	50
Glucose confiseur PatisFrance	25
Sucre (2)	425
Pectine jaune PatisFrance	12

Chauffer la pulpe de fruit à 40°C. Ajouter tout en remuant le sucre(1)/pectine. Porter à ébullition puis ajouter le sucre (2). Porter de nouveau à ébullition puis ajouter le glucose. Cuire à 106°C. Une fois cuit, couler immédiatement dans un cul de poule et filmer au contact. Remuer régulièrement

en g jusqu'à température ambiante. Mixer avant de dresser sur les barres de snack. (Cette recette ne contient pas d'acide pour ne pas trop activer la pectine)

GIANDUJA NOIR-GRUÉ CARAMÉLISÉ

Gianduja Noir PatisFrance	1500
Belcolade Grué de Cacao caramélisé	300

Fondre le Gianduja et ajouter le Grué de Cacao. Quand la masse est entre 24-27°C, dresser puis lisser 60 empreintes (30 g/empreinte). Une fois cristallisées, démouler les barres.

MONTAGE ET FINITIONS :

Dresser dans les moules en Silicone les 60 empreintes de barre snack avec le mélange Gianduja-Grué. Une fois cristallisées, démouler les barres. Dès que la pâte sablée est pétrie, la dresser directement au fond des empreintes. Après cuisson (quand le sablé est encore un peu chaud), déposer les barres de Gianduja-Grué (elles vont se coller au sablé). Dresser 5 pastilles de pâte de fruit sur le dessus de chaque barre et enrober avec **Belcolade Arriba 66%**.

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