



Snack noisette citron

Par Bertrand Balay - Pour 42 pièces - Moule : Maé réf 008666

NOUVEAU

Gianduja Noir PatisFrance

AVANTAGES ET BÉNÉFICES :

- Un parfait équilibre entre le chocolat noir et les noisettes
- Un chocolat noir d'origine Vietnam, certifié Cacao-Trace, notre programme pour un cacao durable
- Un subtil mélange de noisettes torréfiées pour un goût intense
- Un produit élaboré en France, dans notre usine de Charmes (88)
- Une solution prête à l'emploi
- Une texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



PÂTE D'AMANDE-CITRON

	en g
Pâte d'amande Catania 50% PatisFrance	600
Ecorces de citrons confits	400
Belcolade Beurre de Cacao	15
Huile essentielle de citron PatisFrance	1

Réduire en pâte les écorces de citrons confits à l'aide d'un robot cutter. Ajouter la pâte d'amande et l'huile essentielle dans le robot jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter le beurre de cacao fondu entre 27 et 30°C. Étaler cette masse dans un cadre 36 x 36 x 0,5 cm. Détailler des bandes de 11,5 x 2,5 cm. (1 cadre = 42 barres)

GIANDUJA NOIR-NOISETTE

	en g
Gianduja Noir PatisFrance	1000
Noisettes émondées PatisFrance	200

Torréfier les noisettes à 150°C pendant environ 15 minutes. Fondre le Gianduja et ajouter les noisettes. Quand la masse est entre 24 et 27°C, dresser dans les 42 empreintes.

MONTAGE ET FINITIONS

Démouler le Gianduja des empreintes en silicone, puis fondre légèrement le dessous pour que le Gianduja colle bien sur chaque détaillage de pâte d'amande citron. Enrober ces barres snack avec de la couverture Belcolade Arriba 66%.

Application du règlement INCO. Allergènes présents à déclarer (*) : fruits à coques (amandes, noisettes), soja.