

Une tablette de chocolat pour les mamans gourmandes

Mékong double face

Par : Jonathan Mougel - Quantité : pour 8 tablettes

Nougatine noisette, fleur de sel et gruê de cacao

Sirop de Glucose PatisFrance	300
Sucre	250
Noisettes Hachées Brutes PatisFrance	125
Fleur de sel	2
Belcolade Gruê de Cacao	50

Détendre le sirop de glucose sur le feu et ajouter le sucre en 3 fois.
Cuire jusqu'à obtenir une jolie couleur caramel.
Ajouter le sel, les noisettes et le gruê de cacao.
Couler sur Silpat®. Détailler des carrés de 10 cm x 10 cm x 2 mm. Réserver au sec.

Application Règlement INCO (*)

Liste des allergènes à déclarer : Fruits à coque (noisettes) - Lait et dérivés - Soja.

Finitions



Colorer du **Belcolade Beurre de cacao** en orange avec de l'oxyde de titane. Projeter le beurre de cacao coloré à 29°C, à l'aide d'une petite cuillère dans le moule à tablette Stéphane Leroux Ref 6000720.



Raclar l'excédent de beurre de cacao coloré.



Garnir le moule avec du chocolat **Belcolade Lait Origins Mékong 34,5%** à hauteur de 60 g.



Faire vibrer la tablette pour bien répartir le chocolat.



Appliquer la nougatine noisette - gruê de cacao, laisser cristalliser pendant 18h, puis démouler.



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Belcolade Lait Origins Mékong Vietnam 34.5%

Chocolat très fluide à la couleur claire, spécial enrobage avec de la lécithine pour faciliter le travail. Origine Vietnam, chocolat certifié Cacao-Trace et élaboré à partir de fèves Trinitario.

PROFIL AROMATIQUE : cacao acide, crémeux, lait et caramel. Peu sucré en bouche.

FLUIDITÉ : ●●●●●

TEMPÉRAGE : Fondre à 45-48°C, refroidir à 27-28°C, travailler à 30-31°C

Disponible en sac de 15 kg, date de durabilité minimale de 18 mois.

Puratos
Partenaire pour l'innovation