

Barre Cacahuète



Quantité : 20 barres
Moules spécifiques : Barre Marcona

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Praliné Cacahuète (25 g/ barre)

Pralirex Cacahuète PatisFrance	250
Praliné Tradition Noisette 50% PatisFrance	250
Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace	100
Fleur de sel	3
TOTAL	603

Fondre le chocolat.

Ajouter la pâte de cacahuète et le praliné.
Mélanger l'ensemble et descendre à 23°C.

Biscuit Sablé (25 g/ barre)

Puratos Mimetic Anhydre	67
Eau	6
Cassonade	50
Farine Pâtissière PatisFrance	125
Sel	1
Inuline	2
Vanille Poudre PatisFrance	2
TOTAL	253

Mélanger tous les ingrédients sauf la farine à la feuille pendant 4 minutes, ajouter la farine et poursuivre le mélange sans foisonner. Etaler à 2,5 mm, laisser reposer à température ambiante 1h et détailler en bâton de 1,5 x 15 cm. Saupoudrer de **Sucraneige**, cuire au four ventilé pendant 18 minutes à 160°C.

Fourage Caramel (5 g/ barre)

Fourage Caramel BS PatisFrance	100
TOTAL	100

Mettre en poche.

