

Recette

Barre de Snack Carahuètes

Par : Pauline Serfass – Démonstratrice Junior • Quantité : 45 Barres de Snack • Moule Maé : SIL MAE 5024

PRALINÉ CACAHUÈTES

Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	294 g
Praliné Collection Noisette Piémont 62% PatisFrance	294 g
Crouti'crep PatisFrance	94 g
Cacahuètes grillées à sec	343 g
Poudre de lait 0%	30 g
Belcolade Lait Selection 35%	225 g
Belcolade Beurre de Cacao	100 g
TOTAL	1380 g

Bien mélanger les pralinés en amont. Broyer au robot les cacahuètes grillées salées, puis broyer avec le crouticrep et la poudre de lait puis broyer de nouveau. Mélanger l'ensemble des pralinés et des inclusions. Rajouter le beurre de cacao et la couverture lactée et mélanger. Mixer le tout ensemble jusqu'à 28°C maximum. Tempérer l'ensemble à 20/22°C.

INCLUSIONS

Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance	QS
Cacahuètes grillées à sec	QS

ENROBAGE

Belcolade Noir Origine Arriba 66%	QS
-----------------------------------	----

MONTAGE ET FINITIONS :

- Réaliser le praliné cacahuète, le tempérer puis garnir à mi-hauteur les moules puis les chemiser.
- Pocher à l'aide d'une douille de diamètre 6 mm une bande de Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance au milieu de la barre de snack.
- Garnir le praliné à hauteur puis lisser.
- Le lendemain, chablonner puis démouler les barres praliné.
- Pocher à l'aide d'une douille de diamètre 6 mm, 5 gouttes de Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance sur le dessus de la barre praliné et y déposer 3 demi-cacahuètes.
- Enrober.



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos - Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry - BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

 [PatisFrance_Export_Officiel](#)


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION