



LES VALEURS DES JEUX

Barre Céréales

Par : Kévin Colle - Pâtissier

31 barres de 3 x 10 cm - Cadre 27 cm x 36 cm x 9 mm

1 Mélange Muesli

	(g)	
Puratos Flocons de Seigle	200	Mélanger les 5 premiers ingrédients ensemble, mettre sur plaque avec feuille, et
Coco Râpée PatisFrance	40	
Grué de cacao	20	
Amandes Brutes PatisFrance	130	torréfier le tout au four ventilé
Noisettes Piémont PatisFrance	130	20 minutes à 150°C. Ajouter ensuite le Créa'Plus, mélanger et réserver.
Puratos Créa'Plus Muesli	260	
TOTAL	780	

2 Sirop

	(g)	
Cassonade	53	Peser l'ensemble dans une casserole et cuire le tout à
Miel de thym Crétois	53	117°C.
Isomalt PatisFrance	132	
Starfruit Passion PatisFrance	83	
Eau	46	
TOTAL	367	

3 Montage et finitions

Verser 260 g de sirop cuit sur le mélange muesli et mélanger rapidement jusqu'à ce que ce soit homogène.

Sur plaque avec feuille cuisson, mettre 1000 g dans le cadre, bien tasser, déposer une feuille dessus et étaler à l'aide d'un rouleau.

Laisser sécher 1 jour en le retournant à la moitié.

Couper les barres en 3 x 10 cm.

Enrober partiellement avec du **Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace** tempéré.



Découvrez notre Créa'Plus Muesli, une explosion de saveurs grâce à des fruits secs rigoureusement sélectionnés (framboises, abricots, raisins de Corinthe) et une texture croustillante et moelleuse grâce aux graines, flocons et céréales.

