



INGREDIENTS

EN G

MODE D'EMPLOI

Moulage Amber

Belcolade Selection Amber
Douceur 32% Cacao-Trace

QS

Chauffer le chocolat à 45°C et le tempérer à 28,2°C.
Mouler Dans des moules préalablement décorées au pistolet et
laisser cristalliser.

Nougat

Glucose

100

Réaliser un caramel blond avec le glucose et le fondant.

Fondant

150

Ajouter les noisettes et mélanger le tout.

Noisettes Hachées PatisFrance
torréfiées

125

Incorporer le sel et le beurre en fin de mélange puis laisser
refroidir sur une feuille silicone.

Beurre

15

Concasser en petits morceaux.

Sel

2

Insert croustillant Amber

Belcolade Selection Amber
Douceur 32% Cacao-Trace

600

Faire fondre le chocolat à 45°C et le tempérer à 28,2°C.

Pralirex Noisette PatisFrance

150

Ajouter le Pralirex, les morceaux de nougat et le riz soufflé.

Morceaux de nougat

350

Garnir les moules et laisser cristalliser.

Riz soufflé

50

Obturer les barres avec du chocolat tempéré

Démouler après cristallisation.