

Recette

Hollywood Boulevard

Par : Bertrand Balay • Quantité : 2 cadres de 36 x 36 x 0,8 • Moule Maé insert – Ref : 009318

PRALI'POP

Prali'Pop PatisFrance	800 g
Belcolade Beurre de Cacao	60 g
Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace	280 g
Crousticrep PatisFrance	185 g
Fleur de sel	5 g
Belcolade Beurre de Cacao (Magic Temper)	13 g

Mélanger soigneusement le praliné pour l'homogénéiser. Incorporer le Crousticrep et la fleur de sel. Ajouter le mélange de beurre de cacao et le chocolat à 30°C et homogénéiser le tout. Prélever un peu de masse praliné et réaliser un prémélange avec le beurre de cacao pomme (type Magic Temper) avant de rassembler l'ensemble. Couler à 27°C maximum sur le caramel tendre dans un cadre de 36 x 36 x 0,8. (Si vous n'avez pas le Magic Temper, rassembler les 2 beurres de cacao, et l'incorporer dans le praliné en même temps que la couverture).

CARAMEL TENDRE

Glucose confiseur PatisFrance	225 g
Sucre	645 g
Sorbitol poudre PatisFrance	38 g
Beurre	335 g
Lécithine (facultatif)	2,5 g
Patiscrem PatisFrance	775 g
Bicarbonate de soude (facultatif)	2,5 g
Puratos Classic Vanille	40 g
Fleur de sel	15 g

Dans une casserole assez grande, réaliser un caramel à sec avec le glucose, le sucre et le sorbitol. Le décuire avec le mélange beurre/lécithine, puis ajouter la crème tiède, le bicarbonate, le sel et la

vanille. Cuire à 120/121°C et couler en cadre inox de 36 x 36 x 0,8. Laisser refroidir le caramel pendant 24 heures.

GUIMAUVE VANILLE

Sucre inverti	175 g
Gélatine poudre bœuf PatisFrance	28 g
Eau d'hydratation	65 g
Eau	130 g
Sucre	390 g
Sucre inverti	120 g
Puratos Classic Vanille	35 g

Hydrater la gélatine poudre avec l'eau, puis la faire fondre. Dans la cuve d'un batteur, déposer les 175g de sucre inverti. Réaliser une cuisson à 110°C avec l'eau, le sucre et le sucre inverti. A bonne température, verser le sucre cuit dans la cuve du batteur sur le sucre inverti. Ajouter la gélatine fondue et la vanille, puis bien mélanger l'ensemble à la main, avant de démarrer le batteur. Monter la guimauve et laisser tourner jusqu'à 55°C. Graisser les moules et dresser à l'intérieur.

MONTAGE ET FINITIONS

- Sur une plaque plate avec un Silpat®, verser le caramel dans le cadre. Laisser refroidir pendant 24 heures.
- Le lendemain, superposer un 2^{ème} cadre, puis couler la masse de praliné avant de laisser cristalliser.
- Chablonner sur le praliné. Retourner l'ensemble avant de détailler à la guitare avec le bras de 1,5 cm.
- Déposer sur chaque bande l'insert de guimauve et détailler des tronçons de 11 cm.
- Enrober finement 2 fois avec le chocolat Belcolade Origins Noir Arriba.

Retrouvez toutes nos références de la gamme Praliné et spécialités aux fruits secs :
4 familles de produits pour vous inspirer

Pralinés Fluides



Ces Pralinés à la finesse irréprochable sont fabriqués sur une ligne de production insistant sur la finesse de broyage, ce qui leur apporte une texture lisse et souple unique.

Pralinés Traditions



Cuits en bassine de cuivre, ces pralinés traditionnels aux notes de fruits secs intenses et à la texture unique, révèlent le goût authentique du praliné.



Très riches en goût ces pâtes pures de fruits secs intensifient vos applications sans ajout de sucre supplémentaire.

Pâtes Pures

Ces produits aux goûts et textures inédites sont fabriqués grâce à notre savoir-faire dans le traitement des fruits secs et leur mélange avec d'autres ingrédients.

Spécialités aux fruits secs



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


Puratos
Partenaire pour l'innovation