

BARRE GLACÉE CHOUCHOU

POUR 20 BARRES - MOULE : MAÉ 11029

BASE PRALICRAC

Pralicrac Caramel Beurre Salé PatisFrance 500 g

Fondre le Pralicrac à 35°C et l'étaler à 2 mm d'épaisseur.

Détailler des bandes de 12 cm de longueur et 1,5 cm de largeur.

GLACE VANILLE

Puratos Base Crema 260 g

Lait 560 g

Patiscrem 35% PatisFrance 180 g

Vanille en Gousse PatisFrance 1 pc

Mélanger tous les ingrédients et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes.

Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C (optionnel).

Turbiner à - 8°C, extraire et conditionner au froid.

CARAMEL VANILLE CACAHUÈTE

Sucre 310 g

Glucose DE60 310 g

Patiscrem 35% PatisFrance 460 g

Fleur de sel 3 g

Vanille en Gousse PatisFrance 1 pc

Beurre doux 155 g

Cacahuètes grillées 150 g

Caraméliser le sucre et le glucose.

Décuire avec la crème chaude infusée à la vanille.

Recuire à 105°C.

Mixer avec le beurre froid et la fleur de sel à l'aide d'un mixeur plongeant.

Débarrasser, réserver au froid positif à +3°C.

GLAÇAGE CHOCOLAT

Belcolade Noir Origins Arriba 66% 500 g

Huile de Pépin de raisin 130 g

Fondre le chocolat à 35°C et ajouter l'huile de pépin de raisin. Mélanger.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Dresser dans le fond du moule l'appareil caramel.
- Dresser la glace vanille sur le dessus et obturer avec la bande Pralicrac caramel beurre salé. Prendre au grand froid et démouler.
- Enrober la barre de chocolat et saupoudrer de cacahuètes râpées et de cacahuètes légèrement caramélisées dures le dessus.

