

## Recette

## Barre Noisette et Orange

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : pour 21 pièces

Moule spécifique : N°1908 de chez Chocolate Word



### INGREDIENTS

### EN G

### MODE D'EMPLOI

#### Praliné Amande-Noisette-Coriandre

<b>Noisettes IGP Piémont</b>	200	Torréfier les fruits secs à 130°C pendant 6 minutes environ, puis à 160°C pendant 8 minutes environ.
<b>PatisFrance</b>		
Amandes Blanchies Origine Espagne	200	Cuire le sucre et l'eau à 155°C ou caramel blond. Ajouter les fruits secs, les grains de coriandre et la gousse de vanille grattée.
Sucre	210	
Eau	70	Mélanger et déposer sur Silpat®. Broyer à 12°C au Stéphan, puis aux rouleaux.
Baie Coriandre	10	
<b>Gousse de vanille PatisFrance</b>	½ pc	

#### Collage praliné et orange.

Praliné amande-noisette-coriandre	385	Fondre la couverture et le beurre de cacao à 45°C. Ajouter le praliné et mélanger.
Oranges confites finement hachées	45	
<b>Amandes bâtonnets PatisFrance</b> torréfiées	30	Incorporer les écorces d'oranges finement hachées et les amandes bâtonnets. Tabler à 24°C.
<b>Belcolade Origins Vietnam Lait 45%</b>	75	
<b>Cacao-Trace</b>		
<b>Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	25	

## Pâte sucrée (1 cadre de 2 mm – 23 x 40 cm)

Beurre	100
Sel	1.66
<b>Noisette Brute Poudre PatisFrance</b>	50
Sucre glace	50
Œufs	41.66
Farine T 55	200

Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser.

Etaler la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur.

Couper des bandes de 2.2 x 10.5 cm et cuire sur Silpain® à 155°C pendant 12 minutes environ.

## Montage et finitions :

Mouler les moules avec du **Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace**.

Pocher 16 g de praliné orange dans le moule puis le tapoter.

Déposer la barre de pâte sucrée et laisser cristalliser avant d'obturer.

Enrober finement avec du **Belcolade Origins Noir Arriba 66%**.