

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

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

Collage praliné et orange.

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

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

Beurre	100
Sel	1.66
Noisette Brute Poudre PatisFrance	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%**.