

BARRE PRALI'POP

Par Mathias Gautron

Quantité : 30 barres de 9 x 2 x 1.2 cm.

BISCUIT CRUMBLE AMANDE

Beurre froid	270 g
Sucre semoule	300 g
Amande Poudre PatisFrance	300 g
Farine	360 g
Sel fin	12 g

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. Réaliser une abaisse de 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découper des rectangles de 2 x 8 cm et les déposer sur une plaque munie d'un Silpain®. Ajouter un second Silpain® sur le dessus et cuire le tout à 165°C pendant +/- 20 minutes. Laisser refroidir et réserver au sec avant utilisation.

GIANDUJA POP'

Prali'Pop PatisFrance	330 g
Pralirex Noisette PatisFrance	60 g
Belcolade Origins Lait Vanuatu 44%	120 g
Belcolade Beurre de cacao	10 g

Tempérer le chocolat à 28°C puis ajouter le beurre de cacao tempéré à 30°C et ajouter le Prali'Pop. Tabler le tout à 27°C. Couler la masse sur un chablon à hauteur de 12 mm. Laisser cristalliser à 17°C pendant 1 heure. Détailler en forme de rectangle 9 x 2 cm à la guitare et les déposer sur le biscuit crumble.

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Sucre semoule	150 g
Glucose	50 g
Patiscrem PatisFrance	200 g
Beurre salé	100 g

Caraméliser le sucre à sec et le décuire avec le glucose et la crème bouillante. Recuire la masse à 105°C et la refroidir jusqu'à 38°C avant d'ajouter le beurre salé. Mélanger le tout au mixeur à mains jusqu'à obtenir une belle texture lisse, brillante et crémeuse. Filmer la masse et réserver à 4°C. Dresser directement le caramel avec une douille fine le long et au milieu des barres pralinés.

ENROBAGE (POUR UNE BARRE)

Belcolade Origins Noir	
Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	25

Tempérer le chocolat à 29,5°C et enrober à 25°C. Décors au choix.

