

Snack

Goûter d'enfance



Par : Bertrand Balay
MOF Chocolatier Confiseur

Quantité : Cadre 36 x 36 x 0,8cm
+ moule mini cube maé

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Praliné Pain grillé

Praliné Amande doux 60%	349
PatisFrance	
Pain grillé (seigle de préférence)	607
Huile de pépin de raisin	121
Poudre de lait 0%	26
Fleur de sel	3
Belcolade Blanc Extra 34%	140
Belcolade Beurre de Cacao	61
Belcolade Beurre de Cacao	12
(Pommade)	
Beurre laitier pommade	31
TOTAL	1347

Couper le pain en tranche régulière, puis les déposer sur plaques de cuisson. Torrifier le pain à 135°C, pendant 15 minutes environ. En fin de cuisson les tranches doivent être uniformément dorées. (adapter le temps suivant la grosseur des tranches)

Mixer le pain grillé dans un robot.

Mélanger au praliné amande, le pain grillé, l'huile, la poudre de lait et la fleur de sel.

Cristalliser le chocolat et le beurre de cacao avec le beurre de cacao pommade.

Coller la masse praliné et finir par ajouter le beurre laitier pommade.

S'assurer de très bien mélanger la masse.

Tempérer à 23°C, puis couler dans le cadre de 8mm.

Gianduja cubes

Gianduja Noisette Piémont -	800
PatisFrance	
TOTAL	800

Fondre le gianduja, puis le cristalliser à 22/24°C.

Laisser cristalliser à 17°C pendant 24 h.

(Conseil : il est possible de mettre le moule à 4°C, afin de faciliter le démoulage.)

Appareil à pistolet

Belcolade Beurre de Cacao	200	Fondre à 45°C et mixer.
Belcolade Pure Pâte Ebony	200	Cristalliser à 26 et utiliser à 30°C.
TOTAL	400	

Montage et finitions :

- Réaliser un chablon puis fixer un cadre de 0,8mm de haut.
- Une fois le praliné réalisé, le tempérer et le couler dans le cadre.
- Démouler les cubes de gianduja, et les déposer dans le praliné encore frais.
- Laisser cristalliser l'ensemble à 16°C.
- Chabloner le dessus du cadre en pulvérisant de l'appareil à pistolet.
- Détailler à la guitare des finger de 15mm de large et de 12cm de long.
- Enrober en **Belcolade Noir Arriba 66%**.