

BARRES DE CHOCOLAT CERTIFIÉES CACAO-TRACE

Niveau de complexité   

COMPOSITION

Pour 38 barres de 50 g chacune

1. Belcolade Sélection chocolat
2. Praliné
3. Enrobage



Créé par Michel Eyckerman

Une barre de chocolat avec des pralinés et des noisettes est un incontournable dans votre magasin. Celle-ci est non seulement délicieuse et croquante, mais aussi faite avec du chocolat 100 % Cacao-Trace.



INGRÉDIENTS

| 1. Garniture au praliné | 35g/barre |
|--|-----------|
| PatisFrance Praliné Noisette 50% | 1000 g |
| Belcolade Beurre de cacao mini gouttes | 30 g |
| Belcolade Sélection Noir Cacao-Trace | 200 g |
| Belcolade Sélection Lait Cacao-Trace | 100 g |
| Sel | 2 g |

PRÉPARATION

Méthode de travail

1. Faites fondre et chauffer ensemble le **Belcolade Sélection Noir Cacao-Trace**, le **Belcolade Sélection Lait Cacao-Trace** et le **Belcolade Beurre de cacao mini gouttes** à 45°C.
2. Mélanger avec le **Praliné Noisette 50 % PatisFrance** et du sel, puis tempérer à 26-28°C.
3. Versez le praliné dans un cadre de 9 mm et laissez cristalliser.

2. Enrobage

15 g/barre

| | |
|--|----|
| Belcolade Sélection Lait Cacao-Trace | QS |
| Noisettes hachées torréfiées | QS |
| ou | |
| Belcolade Sélection Noir Intense Cacao-Trace | QS |
| Noisettes hachées torréfiées | QS |

Méthode de travail

1. Coupez la garniture pralinée dans les formes souhaitées et enrobez-la de chocolat **tempéré Belcolade Sélection Lait Cacao-Trace**.
2. Saupoudrez immédiatement de noisettes hachées et laissez prendre 5 minutes.
3. Enrober une seconde fois de chocolat **tempéré Belcolade Sélection Lait Cacao-Trace** et laisser cristalliser à 16°C avec un taux d'humidité relative inférieur à 60 %.
4. Alternativement, vous pouvez enrober les barres pralinées mais avec du **chocolat noir Belcolade Sélection Noir Intense Cacao-Trace**.

Assemblage

- Versez le praliné dans un cadre de 9 mm de haut et coupez-le à la taille souhaitée après cristallisation.
- Enrober deux fois de chocolat tempéré, en saupoudrant de noisettes hachées torréfiées après le premier enrobage.
- Enrobez une deuxième fois pour terminer.

Découvrez plus de recettes sur
www.belcolade.com

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE