

Snack Barrette caramel fruits secs

Recette calculée pour : 1 x (60x40 cm) = 47,86 €

Snack Barrette caramel fruits secs

1 x (60x40 cm) Caramel Mielina*
600 g Enrobage Lait

Caramel Mielina*

	<u>Cuire à 118°C</u>
1415 g	Crème liquide 35% UHT
707 g	Sucre semoule
354 g	Miel mille fleurs
88 g	Sucre inverti
5,3 pce/s	Vanille gousse
	<u>Incorporer à la fin</u>
442 g	Noisette Hachée
265 g	Noix de Pécan
707 g	Streusel Amande

Cuire à 118°C, le sucre, le miel la trimoline et la crème.

Mélanger avec un fouet durant toute la cuisson. Ajouter les fruits secs chauds et le streusel concassé.

IMPORTANT: Avant d'ajouter les inclusions, vérifier que le caramel ait perdu 30% de son poids de départ.

Streusel Amande pour "Caramel Mielina*"

	<u>Mélanger</u>
152 g	Beurre
152 g	Sucre Glace
152 g	Amande poudre
152 g	Farine Patissière
152 g	Amande hachée

Ramollir le beurre.

Mettre tous les ingrédients dans un batteur à la feuille.

Dès la création d'une texture de crumble, étaler sur plaque munie d'une feuille sulfurisée.

CUISSON: 150°C pendant 22 minutes environ

CONSEIL: penser à remuer le streusel durant la cuisson en s'aidant de la feuille.

En fin de cuisson, hacher grossièrement le streusel avec un couteau de tour pour régularisé la granulométrie.

Enrobage Lait

600 g Belcolade Lait Mékong 39%