

BONBONS AU PRALINÉ ORIGINE FRANCE

Par : Bertrand Balay
Quantité : 1 cadre de 8 mm

PRALINÉ FRANCE

Praliné Amande-Noisette 55%	1010 g
Origine France PatisFrance	
Crousticrep PatisFrance	120 g
Belcolade Beurre de cacao	110 g
Belcolade Selection Lait Suprême 41%	230 g
Fleur de sel (facultatif)	6 g

Mélanger le praliné avec le Crousticrep.

Rajouter le beurre de cacao (26°C) et le chocolat (31°C) puis remélanger.

Mixer le tout jusqu'à 28°C maximum.

Couler en cadre 34 x 34 x 0,8 cm et laisser cristalliser pendant 6 heures minimum.

Chablonner absolument en couverture lactée puis immédiatement à la guitare 28 x 28 mm.

Mettre les intérieurs à 22-24°C, avant d'enrober avec le chocolat **Belcolade Origins Arriba 66%**.

