

Brownie Stick



Quantité : 30 pièces–
Moule Fashion éclair Silikomart

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Brownies		
Puratos Préparation pour Brownie Tegral Brownie	500	Mélanger à la feuille, le Tegral Brownie et les œufs à vitesse moyenne.
Œufs	250	Ajouter ensemble le chocolat et la matière grasse Mimetic préalablement fondus.
Belcolade Origins Noir Arriba 66%	100	Pocher 60 g de préparation par moule.
Puratos Matière Grasse Mimetic Essentiel	250	Cuire pendant 18 min à 170°C.
Total	1100	
Praliné 60% Pécan		
Noix de Pécan PatisFrance	560	Torréfier les fruits secs pendant 5 minutes à 135°C puis pendant 15 minutes à 160°C.
Amandes Entières Blanchies	240	Réaliser un caramel avec le sucre et l'eau (175°C).
Sucre	533	Verser le caramel sur les fruits secs.
Eau	180	Ajouter la fleur de sel et les gousses de vanille.
Fleur de sel	1.2	Refroidir avant de mixer.
Vanille Gousse épuisée PatisFrance	6	
Total	1514.2	

Glaçage Pécan

Praliné pécan	1000
Belcolade Beurre de Cacao	90
cacao-Trace	
Belcolade Selection Extra-Blanc	90
34% Cacao-Trace	
Total	1180

Fondre le chocolat et le beurre de cacao.
Ajouter le praliné.
Cristalliser l'ensemble à 23°C.

Noix de Pécan Sablées

Noix de Pécan	200
Sucre	105
Eau	27
Vanille Gousse PatisFrance	1
Fleur de sel	0.25
Total	332.22

Torréfier les noix de pécan pendant 5 minutes à 135°C
puis pendant 15 minutes à 160°C.
Réaliser un sirop à 117°C.
Ajouter la gousse de vanille grattée, la fleur de sel et les
noix de pécan.
Sabler hors du feu.

Montage et finitions :

- Glacer les brownies et coller les noix de pécan sablées concassées avant cristallisation du glaçage.