

CHOKY'BAR

Par Mathias GAUTRON

Quantité : pour 12 tablettes

PRALINÉ ORIGINE FRANCE

Praliné Amande-Noisette	
55% Origine France PatisFrance	280 g
Belcolade Beurre de cacao	70 g

Tempérer le praliné et beurre de cacao à 23°C puis mouler 30 g dans chaque tablette.

Laisser cristalliser à 16°C.

PÂTE DE FRUIT FRAMBOISE-COINTREAU®

Starfruit Framboise PatisFrance	300 g
Sucre semoule	200 g
Pectine	6 g
Cointreau® 60%	40 g

Chauffer légèrement le Starfruit et ajouter le sucre mélangé à la pectine. Porter le tout à ébullition et cuire jusqu'à 103°C. Verser ensuite le mélange dans un récipient et filmer le tout au contact. Laisser refroidir la masse jusqu'à 40°C puis ajouter le Cointreau®. Filmer et réserver à 4°C.

ENROBAGE

Belcolade Origins Noir	
Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	QS

Tempérer le chocolat à 29,5°C et mouler en tablette.

