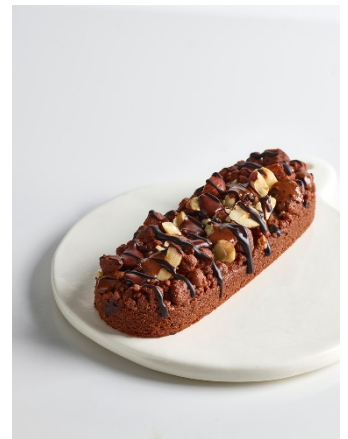


Cookies-barres

Philippines

Noisettes



Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur
Kévin COLLE – Démonstrateur
Antoine MENAGE – Démonstrateur

Quantité : 15 cookies –
Cercles perforés Oblong individuel
De Buyer
Moule Fashion éclair Silikomart

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Pâte à Cookie		
Beurre pommade	170	Mélanger le beurre pommade et le chocolat fondu à 31°C.
Belcolade Chocolat noir	235	Crémer avec les sucres.
Philippines 68% CT		Ajouter le reste des ingrédients sauf les œufs.
Sucre cassonade	150	Lorsque la pâte commence à s'agglomérer, réserver 250 g (crumble).
Sucre	93	Ajouter ensuite graduellement les œufs dans le reste de masse.
Farine Pâtissière PF	374	Réserver au frigo.
Volcano	6.33	Étaler à 5 au laminoir entre deux feuilles.
Sel	4.7	Réserver au frigo. Détailler 15 abaisses.
Noisette poudre torréfiée	38	Étaler le reste et les chutes à 3 mm.
Total Ø œufs	1071.03 (dont 250 g crumble)	Réserver au frigo. Détailler 15 abaisses.
Œufs	80	
Total pâte à abaisser	891.03	

Praliné collé

Praliné collection noisette France PF	255	Fondre le chocolat.
		Ajouter le praliné et la fleur de sel.
Belcolade Chocolat noir Philippines 68% CT	75	Couler 15 g par empreinte (15 pièces) puis surgeler.
		Réserver le reste pour la finition.
Fleur de sel	0.6	
Total	330.6	

Montage et finitions :

- Détailler des oblongs dans l'abaisse de 5 mm. Puis le même nombre dans l'abaisse de 3 mm.
- Placer une abaisse de 5 mm dans les cercles oblongs perforés.
- Poser un insert praliné congelé au centre et presser légèrement.
- Placer une seconde abaisse de 3 mm.
- Ajouter 15 g de « crumble », 3 à 4 g de noisettes concassées légèrement torréfiées.
- Cuire au four à 180°C pendant 5 à 6 min.
- Laisser refroidir légèrement et incruster des morceaux de **chocolat noir Philippines 68% Cacao-Trace**.
- Refroidir.
- Pocher quelques gouttes de praliné collé restant (3 g/ pièce environ).
- Déposer l'**Icing chocolat** (environ 3 g) et quelques peaux de noisettes.