

# Nobilis

## Fresh Cacao

Quantité : 1 cadre 36 x 36 x 1 cm

### PRALINÉ GRUÉ DE CACAO

<b>Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance</b>	<b>550 g</b>
Grué de cacao	115 g
<b>Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace</b>	<b>175 g</b>
<b>Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace</b>	<b>75 g</b>
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b> (pommade issu du Magic-Temper)	<b>9 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>924 g</b>

Broyer le grué de cacao. Fondre à 30°C les couvertures, puis mettre au point avec le beurre de cacao pommade. Mélanger le praliné et le grué de cacao. Coller le praliné avec les couvertures. Couler entre 24 et 27°C, dans un cadre de 5 mm.

### GANACHE À CADRER

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>298 g</b>
<b>Sorbitol Poudre PatisFrance</b>	<b>51 g</b>
<b>Dextrose PatisFrance</b>	<b>51 g</b>
<b>Puratos Glucose DE60</b>	<b>85 g</b>
<b>Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace</b>	<b>325 g</b>
Beurre laitier	40 g
<b>TOTAL</b>	<b>850 g</b>

Chauffer la crème à 80°C, puis ajouter l'ensemble des produits sucrants. Verser cette préparation sur la couverture et réaliser l'émulsion avec l'aide d'un mixer plongeant. A 35°C, incorporer le beurre pommade et mixer à nouveau. Cadrer à 30 - 32°C, dans un cadre de 5 mm (couler sur le praliné grué). Laisser reposer à 16°C.

### MONTAGE ET FINITIONS :

- Après cristallisation, détailler des sapins de 7 cm de haut et 5 cm en base.
- Enrober en **Belcolade Origins Noir Arriba 66%**.
- Déposer un décor préalablement réalisé avec un chablon.

