

BBPN Praliné foisonné Amande PF collage blond*

Recette calculée pour : 1 x (36x36/1) = 36,32 €

BBPN Praliné foisonné Amande PF collage blond*

1 x (36x36/0.8)	Praliné Foisonné Amande PF collage blond*	Enrober les bonbons en couverture : Noir Arriba Décor: rocher
1 x (36X36)	Chablon Lait	
1 x (36X36)	Enrobage Noir	
210 g	Amande bâton caramélisée	

Praliné Foisonné Amande PF collage blond*

	<u>Mélanger</u>	IMORTANT: Veiller à ce que les seaux de pralinés soient parfaitement mélangés. Réduire la granulométrie des amandes caramélisées avec un robot.
318 g	PatisFrance Praliné amandes doux 59%	
470 g	PatisFrance Praliné Amande Marcona IGP 70%	
	<u>Ajouter</u>	
26 g	Poudre de lait 0%	Fondre à 30°C le beurre de cacao et la couverture, puis le mettre au point avec le beurre de cacao pompadé.
3 g	Fleur de sel	Mélanger les pralinés avec la poudre de lait, la fleur de sel et les amandes caramélisées.
144 g	Amande bâton caramélisée	Coller le praliné et le réserver en bac à 16°C. (ou 4°C pour accélérer la cristallisation)
	<u>Coller</u>	Une fois bien cristallisé, retravailler la masse à la feuille au batteur.
98 g	Beurre de cacao	Cadrer entre 23° et 24°C.
227 g	Belcolade Amber Douceur 32%	
14 g	Beurre de cacao (Magic Temper)	INFO: Le foisonnement peut se réaliser à l'aide d'un Stephan. Dans ce cas, incorporer les inclusions en dernier, avant de découper.

Amande bâton caramélisée pour "Praliné Foisonné Amande PF collage blond**"

17 g	Eau	Torréfier légèrement les fruits sec à 150°C pendant 8 minutes.
43 g	Sucre semoule	Réaliser un sirop à 118°C.
119 g	Amande bâtonnet	Ajouter les fruits torréfiés.
6 g	Beurre	Sabler puis caraméliser.
0,46 g	Fleur de sel	Ajouter le beurre, puis la fleur de sel moulue.
		Réserver, puis mixer légèrement pour baisser la granulométrie.
		Tamiser et réserver en boîte hermétique.

Chablon Lait

110 g	Belcolade Lait Mékong 39%
-------	---------------------------

Enrobage Noir

440 g Belcolade Noir Arriba 66%

Amande bâton caramélisée

25 g Eau
62 g Sucre semoule
174 g Amande bâtonnet
9 g Beurre
0,68 g Fleur de sel

Torréfier légèrement les fruits sec à 150°C pendant 8 minutes.

Réaliser un sirop à 118°C.

Ajouter les fruits torréfiés.

Sabler puis caraméliser.

Ajouter le beurre, puis la fleur de sel moulue.

Réserver, puis mixer légèrement pour baisser la granulométrie.

Tamiser et réserver en boîte hermétique.