

Recette

Praliné Piémont Sobacha

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : Pour 2 cadres 30.5 x 30.5 x 0.8 cm



INGREDIENTS

EN G

MODE D'EMPLOI

Masse Praliné Noisettes-Sobacha

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	1558	Torréfier le Sobacha à 165°C jusqu'à obtenir une très bonne odeur légèrement grillée.
Sobacha torréfié réduit en poudre	260	Le réduire en poudre et l'incorporer au praliné.
Belcolade Beurre de cacao	230	Ajoutez la poudre de lait et mélanger de façon homogène.
Beurre de cacao issu du Magic Temper	30	Faire fondre les couvertures et le beurre de cacao à 34°C.
Belcolade Selection Noir 58%	30	Ajouter le beurre de cacao issu du Magic Temper.
Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace	200	Incorporer le tout au praliné Noisettes-Sobacha.
Poudre de lait à 0%	51	Tabler à 24°C et couler en cadre chablonné lait.
		Placer à 16°C pendant +/- 4 heures.
		Chablonner et couper des sticks à la taille désirée.
		Enrober à l'aide du Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace ou Belcolade Origins Noir Arriba 66% .
		Saupoudrer de Sobacha réduit en poudre et plaquer un film plastique.