

Succès Créative

Quantité : 6 portions

COMPOSITION

- 1 - Biscuit Succès
- 2 - Praliné
- 3 - Décoration

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Biscuit succès	20	
Amandes Brutes Poudre PatisFrance	250	Tamiser ensemble l'amande poudre, le sucre (1) et la féculé de pomme de terre.
Sucre (1)	250	Monter le blanc et le sucre (2) puis mélanger délicatement avec les poudres.
Féculé de Pomme de Terre PatisFrance	50	Verser dans un cadre 40x60cm et cuire à 200°C pendant 12 minutes.
Blanc d'œuf	300	
Sucre (2)	100	
Cassonade	50	

Praliné **19**

Praliné Collection Noisettes	600	Faire fondre le chocolat lait avec le beurre de cacao et la poudre de lait.
Piémont IGP 62% PatisFrance		
Poudre de Lait	20	Puis, ajouter tous les autres ingrédients et cristalliser 24°C.
Fleur de sel île de Ré	2	
Belcolade Beurre de Cacao	90	
Cacao-Trace		
Belcolade Origins Lait	50	
Vietnam 45% Cacao-Trace		
Crousticrep PatisFrance	65	
Noisettes IGP Piemont	125	
Blanchies PatisFrance		

Décoration – Enrobage Gourmand **10**

Belcolade Origins Lait	1 000	Fondre le chocolat et le beurre de cacao, puis ajouter les fruits secs torréfiés.
Vietnam 45% Cacao-Trace		
Noisettes brutes hachées	100	Cristalliser l'ensemble à 30°C. Puis tremper individuellement chaque barre dans l'enrobage.
PafisFrance		
Belcolade Beurre de Cacao	50	Déposer quelques noisettes en décoration.
Cacao-Trace		

Montage et finitions :

Couper la plaque de biscuit en 2 puis foisonner le praliné à la feuille quelques secondes.

Étaler le praliné sur 1 /2 biscuit puis presser l'autre moitié dessus.

Laisser figer à 17°C puis détailler des bandes de 2x9 cm.

Notes
