

TABFbicL Praliné foisonné sarrasin & caramel BS*

Recette calculée pour : 20 Tablette 90 g = 31,80 €

TABFbicL Praliné foisonné sarrasin & caramel BS*

20 Moulage Tablette 90g Moulage Tablette 90g Lait
700 g Praliné Foisonné Galette de Sarrasin PF collage blond
300 g Caramel Vanille souple

Moulage Tablette 90 g Lait

900 g Belcolade Lait Mékong 39%

Praliné Foisonné Galette de Sarrasin PF collage blond

266 g	Mélanger PatisFrance Praliné amandes doux 59%	Réduire en une fine poudre les galettes beurrées grillées. Fondre à 30°C le beurre de cacao et la couverture, puis le mettre au point avec le beurre de cacao pommade.
1,87 g	Ajouter Fleur de sel	
17 g	Poudre de lait 0%	
254 g	Galette de sarrasin beurrée grillée	Mélanger le praliné avec la poudre de lait, la galette de sarrasin et la fleur de sel.
	Coller	Coller le praliné et le réserver en bac à 16°C (ou 4°C pour accélérer la cristallisation).
79 g	Beurre de cacao	Une fois bien cristallisée, retravailler la masse au batteur avec la feuille.
76 g	Belcolade Amber Douceur 32%	Réchauffer la masse jusqu'à une texture de crème d'amande.
	Ajouter le Magic Temper	Cadrer entre 27° et 30°C.
7 g	Beurre de cacao	

Galette de sarrasin beurrée grillée pour "Praliné Foisonné Galette de Sarrasin PF collage blond"

400 g	Galette de sarrasin	Beurrer généreusement au pinceau les galettes 100% sarrasin.
108 g	Beurre	Dorer celles-ci au four sur plaque à 190°C pendant 10 min.
		Une fois froides, les mixer le plus finement possible.
		1000 g de galettes fraîches = 15 galettes
		1 galette = 65 g environ

Caramel Vanille souple

	Caraméliser	Avec le sucre, l'eau et le glucose faire un caramel blond foncé.
63 g	Sucre semoule	Chauffer la crème, le sorbitol, la gousse de vanille et la fleur de sel.
19 g	Eau	Décuire le caramel blond avec la crème chaude

12 g	Sirop de glucose DE40
	<u>Chauffer à 70°C</u>
71 g	Crème liquide 35% UHT
13 g	Sorbitol en poudre
0,6 pce/s	Vanille gousse
1,26 g	Fleur de sel
	<u>Verser sur, et émulsionner</u>
59 g	Belcolade Lait Suprême 41%
14 g	Beurre de cacao
	<u>A 35/37°C ajouter</u>
63 g	Beurre

Verser sur la couverture lactée hachée et le beurre de cacao.

Ajouter le beurre pommade à 35 / 37°C, bien mixer.