

La Tablette

Moule spécifique : moules tablettes chevrons de chez Décors et Créations
Quantité : 9 tablettes fourrées

MOULAGE

Linnotat 45%	QS
Poudre de vanille	QS

Déposer un peu de poudre de vanille dans le moule à tablette.
Mouler le chocolat de couverture en vibrant. Vider après quelques secondes pour avoir un moulage fin.

PRALINÉ AMANDE 70%

Amande	250 g
Sucre	105 g
Eau	27 g
Fleur de sel	1.3 g
Vanille gousse PatisFrance	1 pc

Torréfier les amandes pendant 8 minutes à 160°C. Cuire le sucre et l'eau à 115°C puis ajouter les amandes. Les sabler et continuer jusqu'à obtenir une coloration caramel douce. Refroidir sur Silpat® et mixer.

CROUSTILLANT AMANDE

Praliné Amande	500 g
Linnotat Couverture Amande	18 g
Amandes Bâtonnets PatisFrance	100 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	65 g
Beurre de cacao Magic Temper®	10 g
Linnotat 45%	40 g
Curcuma	2 g

Faire griller les bâtonnets d'amandes. Fondre les couvertures Linnotat et le beurre de cacao à 45°C. Mélanger le praliné amande et ce précédent mélange. Tabler à 28°C et ajouter le beurre de cacao issu du Magic Temper®. Incorporer le curcuma et les amandes bâtonnets. Couler 55 g par tablette. Laisser cristalliser avant d'obturer.

