

Turonne

Quantité : 20 barres de 12,5 x 2 cm

GIANDUJA LAIT

Noisettes Entières Blanchies IGP Piémont PatisFrance	600 g
Sucre glace	500 g
Belcolade Origins Lait Mékong 34,5% Cacao-Trace	300 g
Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace	70 g
Belcolade Beurre de cacao	70 g
Fleur de sel	7,5 g
Gousse de Vanille PatisFrance grillée	1 pc

Torrifier les noisettes à 168°C pendant +/- 10 minutes. Les mixer avec le sucre glace. Ajouter les chocolats et le beurre de cacao à 40°C puis mixer. Ajouter la fleur de sel et la gousse de vanille grillée (160°C pendant 10 minutes). Chauffer le Gianduja à 42°C et le cristalliser à 24°C.

PRALINÉ PIÉMONT

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	780 g
Belcolade Origins Lait Mékong 34,5% Cacao-Trace	150 g
Belcolade Beurre de cacao	50 g

Détendre le praliné à la feuille et incorporer les chocolats cristallisés à 33°C. Tempérer à 23°C.

SABLÉ AMANDE-NOISETTE & VANILLE (2 CADRES DE 230 X 400 X 2 MM)

Beurre frais	151 g
Sucre glace	107 g
Farine	252 g
Amande Poudre PatisFrance	19 g
Noisettes Brutes Poudre PatisFrance	19 g
Fleur de sel	3 g
Œufs	50 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc

Mélanger tous les ingrédients puis étaler en cadre de 2 mm d'épaisseur. Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures. Couper des bandes de 12 x 2,4 cm. Cuire à 160°C pendant +/- 12 minutes.

MONTAGE ET FINITIONS

- Enrober les moules à barres avec le Belcolade Origins Noir Arriba 66%.
- Après cristallisation, pocher 20 g de Gianduja et parsemer de petits morceaux de noisettes torréfiées.
- Après une courte cristallisation, pocher environ 20 g de praliné Piémont.
- Laisser cristalliser à 16°C pendant +/- 4 heures avant d'obturer.
- Relaisser cristalliser pendant 8 heures à 16°C avant de démouler.
- Déposer un trait fin de chocolat noir tempéré sur le sablé avant de déposer la barre chocolat.
- Finir en déposant une plaquette fine et brillante de Belcolade Origins Noir Arriba 66% et une Noisette Blanchie IGP Piémont PatisFrance légèrement torréfiée.

« Prenons la route du Gianduja, direction Alba où la truffe est reine et le Torrone est roi. Les « cousins » que sont le praliné et le Gianduja texturent harmonieusement cette barre chocolat. Une sensation torréfiée apportée par un sablé noisette et fleur de sel ajoute toute la longueur en bouche. »



