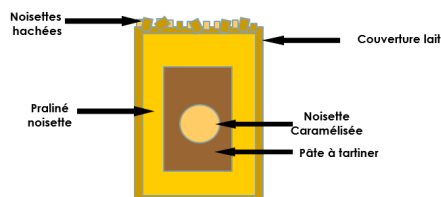


Rocher Noisette

Coeur tendre

Par : Bertrand Balay

Quantité : 88 rochers,
Moule Maé Ref13656



INGRÉDIENTS EN GR

Base Praliné Noisette Piémont 65%

Sucre	447
Vanille gousse	2P
Noisettes émondées Piémont	487
Noisette Brute Piémont	487
Sucre roux de canne	75
Fleur de sel	3
TOTAL	1500

Praliné Noisette Piémont foisonné

Praliné noisette Piémont 65%	1386
Poudre de lait 0%	25
Fleur de sel	4
Beurre de cacao	249
Beurre de cacao (pommade)	20
Crousticrep	166
Noisette hachée caramélisée	126
TOTAL	2000

MODE D'EMPLOI

Torréfier les noisettes et la vanille 25 minutes à 150°C.

Caraméliser à sec le sucre à 172°C, puis verser sur une toile silicone et réserver.

Une fois froid, broyer l'ensemble et stocker.

Réduire légèrement la granulométrie du crousticrep et des noisettes hachées avec un robot, puis réserver.

Mélanger le praliné avec la poudre de lait, la fleur de sel.

Fondre à 30°C le beurre de cacao, puis le mettre au point avec le beurre de cacao pommade.

Coller le praliné et le couler en bac pour qu'il cristallise.

Une fois cristalliser, le retravailler à l'aide d'un robot coupe pour le rendre pommade. Incorporer dans la masse le crousti'crep et les noisettes hachées. La température doit se situer entre 27 et 30° lors du pochage.

(20g/cavité)



BERTRAND BALAY

MILLEUR OUVRIER DE FRANCE CHOCOLATIER

Pâte à tartiner noisette Piémont

Praliné noisette Piémont 65%	232
Poudre de lait 0%	13
Poudre de cacao	6
Fleur de sel	0,5
Beurre (Noisette)	46
Gianduja Noisette Piémont	181
Chocolat Lait Selection 35%	21
TOTAL	500

A l'aide d'un robot broyeur, mixer finement la poudre lait
Réaliser un beurre noisette, afin d'évaporer l'eau, puis réserver.
Mixer finement les 5 premiers ingrédients.
Incorporer le gianduja et la couverture à la fin.
Tempérer à 22°C max, avant utilisation.
Dresser dans un moule silicone à mini insert.
(5,5g/cavité)

Noisettes caramélisés (80% de fruits)

Noisette Piémont émondée	373
Sucre	93
Eau	36
Beurre	10
Fleur de sel (moulue)	1
TOTAL	500

Torréfier légèrement les noisettes à 150°C pendant 13 mins.
Réaliser un sirop à 118°C.
Ajouter les fruits légèrement torrifiés.
Sabler puis caraméliser.
Ajouter le beurre, puis la fleur de sel moulue.

Noisettes Hachées Caramélisées pour décor

Noisettes hachées	257
Sucre	92
Eau	37
Beurre	13
Fleur de sel	1
TOTAL	400

Torréfier les fruits secs pendant 7 mins à 150°C.
Réaliser un sirop à 118°C.
Ajouter les fruits secs hachées.
Sabler puis caraméliser.
Ajouter le beurre, puis la fleur de sel.
Une fois froid, réduire la granulométrie des noisettes caramélisées, puis les tamiser.

Montage

Dans un premier temps déposer une noisette caramélisée dans les cavités des mini inserts.
Garnir ce moule silicone avec la pâte à tartiner noisette préalablement tempérée.

Laisser cristalliser les inserts, puis les stocker quelques minutes au congélateur afin de pouvoir les démouler plus facilement.

Réaliser le collage et le tempérage de votre praliné. Garnir les cavités du moule Maé 13656, et insérer les mini inserts de pâte à tartiner. Lisser les moules à ras, avec le praliné et parsemer de noisettes hachées caramélisées. Laisser cristalliser.

Démouler les bouchés et les déposer sur des chablons.

Enrober en couverture Lait Cameroun 39%



BERTRAND BALAY

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE CHOCOLATIER