

SNACKBAR  
AL PRALINÉ VALENCIA  
& A LA VAINILLA



CALCULADA PARA 34

BARRITAS DE 17 CM

## PRALINÉ MONTADO VALENCIA A LAS VAINAS DE VAINILLA

Praliné almendras Valencia 70 % ..... 2 100 g  
Cobertura Jivara 40 % ..... 750 g  
Vaina de vainilla **NOROHY** ..... 32 g

**Fundir** la cobertura a 45 °C, después **mezclar** con el praliné Valencia.

**Añadir** la vainilla rajada y raspada

**Templar** la masa obtenida a 24 °C.

Dejar **crystalizar** a 17 °C.

En un bol de batidora, **montar** el praliné.

## ALMENDRAS EN PALITOS CAMELIZADAS AVAINILLADAS

Almendras cantonesas en palitos ..... 220 g  
Azúcar ..... 135 g  
Agua ..... 75 g  
Vaina de vainilla **NOROHY** ..... 4 g

**Cocer** el azúcar, el agua y la vainilla raspada a 105 °C en una cacerola.

**Verter** las almendras previamente tostadas en el horno a 160 °C.

**Mezclar** y **extender** sobre una placa después **secar** en estufa.

## ACABADO

Cobertura Caraibe 66 % ..... 2 000 g

**Untar** una hoja de papel guitarra de 40 cm × 40 cm con la cobertura atemperada.

Antes de la cristalización de la plantilla, **colocar** dos marcos para ganache de 1 cm es decir un total de 2 cm de espesor.

**Montar** el praliné, **verterlo** en el marco y **alisar**.

Dejar **crystalizar**.

**Cortar** en barritas de 16,5 cm × 2cm.

**Atemperar** la cobertura después bañar las barritas.

Antes de la cristalización, **poner** sobre cada barrita unos 15 gr de almendras a la vainilla.

**Reservar**.

