

.....
SNACKBAR
AU PRALINÉ VALENCIA
& À LA VANILLE



PRALINÉ FOISONNÉ VALENCIA AUX GOUSSES DE VANILLE

Praliné amandes Valencia 70 %.....	2 100 g
Couverture Jivara 40 %	750 g
Vanille gousse NOROHY	32 g

Fondre la couverture à 45°C, puis **mélanger** au praliné Valencia.

Ajouter la vanille préalablement fendue et grattée.

Tempérer la masse obtenue à 24°C et **ajouter** les amandes hachées grillées finement concassées.

Laisser **crystalliser** à 17°C.

Dans un bol de mélangeur, **foisonner** le praliné.

AMANDES BÂTONS CARAMÉLISÉES VANILLÉES

Amandes cantonaises bâtonnets.....	220 g
Sucre semoule.....	135 g
Eau.....	75 g
Vanille gousse NOROHY	4 g

Cuire le mélange sucre, eau et vanille préalablement grattée à 105°C dans une casserole.

Verser les amandes préalablement torréfiées au four à 160°C.

Mélanger et **étaler** sur une plaque puis **sécher** en étuve.

FINITION

Couverture Caraïbe 66%	2 000 g
------------------------------	---------

Chablonner une feuille de papier guitare de 40cm x 40cm avec de la couverture tempérée.

Avant cristallisation du chablon, y **déposer** deux cadres à ganache de 1cm soit un total de 2cm d'épaisseur.

Réaliser et **tempérer** le praliné foisonné, le **verser** dans le cadre et **lisser**.

Laisser **crystalliser**.

Détailler en barres de 16,5cm x 2cm.

Tempérer la couverture puis enrober les barres.

Avant cristallisation, **déposer** sur chaque barre environ 15gr d'amandes à la vanille.

Réserver.

