

.....  
**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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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.**

