

TURRÓN

# Monkey Chunky



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Sandra Ornelas.

CHEF PÂTISSIERE FORMATRICE  
ÉCOLE VALRHONA

Recette calculée pour 30 moules à Turrón.

## CARAMEL À LA BANANE

320 g	Sucre
490 g	Purée de banane
40 g	Purée de yuzu
210 g	Glucose DE38/40
8 g	Beurre de cacao
130 g	Huile de noix de coco désodorisée
1198 g	Poids total

Réaliser un caramel à sec avec le sucre.  
 En parallèle, tempérer les purées de fruits avec le glucose.  
 Stopper la cuisson du caramel avec les pulpes de fruits tièdes.  
 Cuire le tout à 103 °C.  
 Refroidir à 40 °C et réaliser une émulsion avec le beurre de cacao et l'huile de coco jusqu'à obtention d'une texture lisse et élastique.  
**ATTENTION : au moment de l'incorporer au turrón, la température du caramel doit être inférieure à 30 °C.**

## PRALINÉ CROUSTILLANT AUX CACAHUÈTES

210 g	AMATIKA 46%
40 g	Beurre de cacao
860 g	Pâte de cacahuètes 70%
60 g	Gaufrette
150 g	Cacahuètes salées et torrifiées
1320 g	Poids total

Mélanger la pâte de cacahuètes avec le chocolat et le beurre de cacao préalablement fondus.  
 Chauffer le tout à 45 °C.  
 Commencer la pré-cristallisation à 25/26 °C.  
 Ajouter ensuite la gaufrette en petits morceaux et les cacahuètes hachées.

## GAUFRETTE

80 g	Cassonade
43 g	Eau
80 g	Farine de riz
80 g	Margarine
1 g	Sel fin
5 g	Potatowhip
289 g	Poids total

Faire fondre la margarine et le mélanger avec la cassonade et l'eau.  
 Ajouter le sel, la farine tamisée et la Potatowhip.  
 Étaler en couche fine à l'aide d'une spatule coudée.  
 Cuire à 190 °C jusqu'à ce que la préparation se colore, puis réserver dans un endroit sec.

## MONTAGE ET FINITION

QS	AMATIKA 46%
QS	Cacahuètes salées et torrifiées
QS	Feuille d'or
QS	Feuille de transfert

Déposer des morceaux de cacahuètes sur la partie sans relief des moules à turrón.  
 À l'aide d'un cornet, déposer un peu de chocolat AMATIKA 46% pré-cristallisé pour les coller ensemble.  
 Laisser cristalliser quelques minutes.  
 Ensuite, remplir la totalité des moules avec le même chocolat.  
 Les retourner pour laisser le chocolat couler quelques instants, puis le lisser.  
 Placer les moules entre 2 grilles pour laisser le chocolat s'écouler, puis enlever l'excédent avant que la cristallisation ne soit terminée.

Remplir les moules de caramel (30-35 g). Attention, la température du caramel doit être inférieure à 30 °C.  
 Laisser cristalliser légèrement puis terminer le remplissage des moules avec le praliné aux cacahuètes pré-cristallisé (45-50 g).  
 Laisser cristalliser le tout pendant 24 heures à 17 °C et à une hygrométrie de 60%.

Pour obturer, décristalliser les bords à l'aide d'un pistolet thermique. Cela garantira une adhésion parfaite entre le fond et l'enveloppe.  
 Obturer une première fois avec le chocolat AMATIKA 46% pré-cristallisé, en le lissant à l'aide d'une spatule triangle.  
 Laisser cristalliser légèrement.  
 Ensuite, à l'aide d'une poche à douille, déposer un peu de chocolat pré-cristallisé d'un côté du moule, poser par-dessus une feuille de transfert, puis maintenir la feuille contre le moule avec la main.  
 Lisser de nouveau à l'aide de la spatule triangle, en étalant le chocolat sur la feuille guitare et en exerçant une pression sur l'extérieur.  
 Laisser cristalliser pendant 12 heures à 17 °C à une hygrométrie de 60% avant de retirer la feuille guitare et de démouler.

Démouler les turróns. Décorer la bande de cacahuètes à la feuille d'or. Conserver à 17 °C et à une hygrométrie de 60%.

*Cuire le caramel à une température précise garantira une consistance et une texture parfaites.  
 De même, la température du caramel au moment de remplir les moules doit être inférieure à 30 °C pour éviter de cristalliser l'enveloppe.*

+ Le Mot du Chef +

### Que pensez-vous de la saveur d'AMATIKA 46 % ?

AMATIKA 46% est un chocolat assez rond et équilibré, avec une harmonie parfaite entre les notes de cacao et le goût subtil et agréable des amandes torrifiées.