

BARRE ARMANDII



CALCULÉE POUR 60 PCE/S

CRÈME GLACÉE À L'EXTRAIT DE VANILLE

Lait entier UHT	1700 g
Lait en poudre 1 % MG SOSA	92 g
Sucre semoule.....	420 g
Glucose en poudre DE33 SOSA.....	180 g
Crème UHT 35 %	600 g
Procrema Bio 5.....	7,4 g
Natur Emul SOSA.....	4,5 g
Extrait de vanille NOROHY	60 g

Prélever une partie du sucre (environ 10 %) et le **mélanger** au stabilisant Natur Emul et au Procrema.

Chauffer le lait à 25°C, puis **ajouter** le lait en poudre et l'extrait de vanille.

À 30°C, **ajouter** les sucres. À 35°C **ajouter** la crème. À 45°C, **ajouter** les 10 % de sucre mélangé aux stabilisateurs.

Pasteuriser l'ensemble à 85°C, **mixer** et **refroidir** rapidement à 4°C.

Laisser maturer au moins 12 heures à 4°C.

Chinoiser, mixer et **turbiner**.

PIGNONS DE PIN CARAMÉLISÉS

Eau minérale	70 g
Sucre semoule.....	130 g
Pignons de pin Catalogne SOSA	400 g

Cuire l'eau et le sucre à 120°C puis **ajouter** les pignons.

Faire sabler puis **caraméliser**.

Déposer sur une toile siliconée pour les **détacher**.

Conserver au sec.

SABLÉ PRESSÉ ANDOA

Pâte sablée Amande	265 g
Éclat d'or	140 g
Fleur de sel	5 g
Couverture Andoa lactée 39 % BIO	190 g

Concasser au robot la pâte sablée cuite. **Mélanger** avec l'Éclat d'or, la fleur de sel et le chocolat fondu.

PÂTE SABLÉE AMANDE

Farine de blé Tradition Française	130 g
Sucre glace	50 g
Amande blanchie poudre extra fine SOSA.....	20 g
Fleur de Sel.....	1 g
Beurre sec 84 %	70 g
Œufs entiers	30 g

Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cube.

Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, **ajouter** les œufs froids.

Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène.

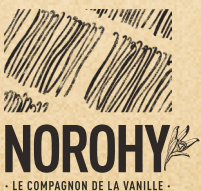
Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.

Cuire au four à 150° C.



CARAMEL COULANT GLACE

Crème UHT 35 %	710 g
Extrait de vanille NOROHY	40 g
Sucre semoule.....	470 g
Glucose DE35/40	470 g
Beurre salé	240 g

Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :
L'École Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Laurent Fau

Chauffer la crème avec l'extrait de vanille.

Cuire le sucre et le glucose jusqu'à **obtenir** un caramel.

Décuire avec la crème. **Ajouter** le beurre et **mixer**.

GLAÇAGE ESKIMO ANDOA LACTÉE 39 %

Couverture Andoa lactée 39 % BIO 1000 g |

Huile de pépins de raisin 100 g |

Faire fondre à 45/50°C la couverture.

Ajouter l'huile et **mélanger**.

L'ensemble doit **se situer** entre 30/35°C, si besoin **refroidir**.

Enrober le produit glacé et **remettre** à température négative.

PRÉPARATION

Préparer la glace, le caramel, le sablé, les pignons et le glaçage.

Séparer le caramel en deux. **Ajouter** 10 % de whisky dans l'une des deux quantités.

Dans un moule silicone Silikomart (ref SF235) **déposer** 10 g de sablé pressé.

Surgeler. **Turbiner** la glace et garnir de 30 g dans les moules en formant une cavité.

Surgeler puis **comblé** la cavité avec le caramel au whisky. **Surgeler** et **obturer** avec la glace (environ 20 g).

Surgeler puis **démouler**. À l'aide d'une poche munie d'une douille de 10 mm **déposer** sur les barres un tube de caramel bien froid.

Recouvrir de 10 g de pignons caramélisés et **surgeler** aussitôt.

Glacer intégralement dans le glaçage eskimo préalablement chauffé à 40°C.

