



Capricho Almendras

La barra chocolateada de la École Valrhona

PRALINÉ ALMENDRAS 55 % SALADO PARA ENMARCAR

665 g	Praliné almendra 50% caramelizado	: Mezclar el praliné, la manteca de cacao, la cobertura ÉQUATORIALE LACTÉE, la sal y fundirlo todo a 45 °C. Atemperar la masa como una cobertura a una temperatura de 26 °C. Verter enseguida.
65 g	Manteca de cacao	
165 g	ÉQUATORIALE LACTÉE 35%	
1,3 g	Sal	
896,3 g	Peso total	

ALMENDRAS PICADAS, SALADAS Y CARMELIZADAS

85 g	Azúcar	: Cocer el azúcar y el agua a 115 °C. Añadir las almendras picadas tostadas y la sal al azúcar cocido. Sablarlo todo hasta la completa caramelización en torno a las almendras y poner a enfriar en placa. Batir y pasar las almendras por los tamices para calibrarlos.
40 g	Agua	
0,7 g	Sal	
170 g	Almendras Picadas	
1/2	Vaina De Vainilla	
295,7 g	Peso total	

MONTAJE Y ACABADO

Untar con cobertura de leche atemperada una hoja de guitarra, poner inmediatamente un marco 34 x 34 dm de 6 mm de alto sobre la plantilla y 120 g de almendra caramelizadas saladas.

Verter el praliné atemperado en el marco y cubrir con almendras caramelizadas saladas.

Dejar cristalizar a 17 °C y 60 % de higrometría.

Cortar con la guitarra tiras de 30 mm y con un cuchillo cortar barritas de 11 cm.

Bañar las barras de cobertura de leche, soplete bastante fuerte y colocar enseguida las almendras picadas caramelizadas sobre un lado de la barra.