



Gourmand

La tablette de l'École Valrhona

PRÉVOIR

2000 g	EXTRA BITTER 61%
700 g	Gianduja noisette noir 34%
70 g	Turrón de xixona
40 g	Raisins noirs
30 g	Sésame cristallisé
120 g	Streusel amande
2960 g	Poids total

SÉSAME CRISTALLISÉ

300 g	Sésame
150 g	Sucre semoule
50 g	Eau minérale
500 g	Poids total

Cuire le sucre et l'eau à 118 °C, ajouter le sésame, sabler, et torréfier au four à 15 °C pendant 12 min.

STREUSEL AMANDE

300 g	Sucre roux
300 g	Farine T45
300 g	Poudre d'amandes
300 g	Beurre
1200 g	Poids total

Mélanger à la feuille toutes les poudres et ajouter le beurre froid en dès.
Laisser sabler puis, une fois amalgamé, réaliser des tubes et congeler.
Passer au hachoir, conserver au congélateur.

MONTAGE ET FINITION

Chemiser « généreusement » les moules en EXTRA BITTER 61% tempérée.
Tempérer le Gianduja à 24 °C et ajouter les différents ingrédients (streusel, raisins, sésame, cacahuètes concassées et morceaux de turrón).
Remplir les moules chemisés et laisser cristalliser à 15 °C.