



Caprice Mandorle

La barretta al cioccolato dell'École Valrhona

PRALINÉ MANDORLE 55% SALATO DA RIQUADRARE

665 g	Praliné mandorle	: Mescolare il praliné, il burro di cacao, la copertura EQUATORIALE LACTÉE, il sale e sciogliere il tutto a 45 °C. Temperare la massa come una copertura a una temperatura di 26 °C. Versare subito.
	50% caramellato	
65 g	Burro di cacao	
165 g	EQUATORIALE LACTÉE 35%	
1,3 g	Sale	
896,3g	Peso totale	

MANDORLE TRITATE, SALATE E CAMELLATE

85 g	Zucchero semolato	: Cuocere lo zucchero e l'acqua a 115 °C. Aggiungere le mandorle tritate tostate e il sale sullo zucchero cotto. Sabbare il tutto fino a completa caramellizzazione intorno alle mandorle e lasciare raffreddare su una placca. Passare le mandorle al mixer e quindi al setaccio per calibrarle.
40 g	Acqua	
0,7 g	Sale	
170 g	Mandorle tritate	
1/2	Baccello di vaniglia	
295,7g	Peso totale	

MONTAGGIO E FINITURA

Ricoprire con la copertura al latte temperata un foglio chitarra, disporre immediatamente un quadrato 34x34 cm di 6 mm di altezza sullo stampo e 120 di mandorle caramellate salate.

Versare il praliné temperato nel quadrato e ricoprire di mandorle caramellate salate.

Lasciar cristallizzare a 17 °C e 60% di igrometria.

Tagliare con la chitarra delle strisce di 30 mm e con un coltello ritagliare poi delle strisce di 11 cm.

Ricoprire le barrette con la copertura al latte, soffiare forte e depositare subito delle mandorle tritate caramellate su un lato della barretta.