

TABLETTE
CŒUR D'AVOINE





SABLÉ AVOINE

520 g	Farine de blé Tradition Française
800 g	Flocons d'avoine
10 g	Sel de Guérande
420 g	Vergeoise brune
7 g	Levure chimique
630 g	Beurre sec 84%
100 g	Blancs d'œufs
2487 g	Poids total

Mixer les ingrédients secs au robot coupe en prenant soin de ne pas trop mixer les flocons d'avoine. Mélanger au batteur à la feuille en ajoutant les blancs petit à petit puis le beurre sec coupé en cubes.

FLOCONS D'AVOINE CARAMÉLISÉS

50 g	Flocons d'avoine
10 g	Eau
20 g	Sucre semoule
80 g	Poids total

Torréfier les flocons d'avoine environ 20 minutes à 170 °C. Cuire l'eau et le sucre à 115 °C puis verser les flocons d'avoine. Sabler puis caraméliser le tout. Réserver sur plaque jusqu'à refroidissement.

PRALINÉ AUX FLOCONS D'AVOINE CARAMÉLISÉS

380 g	Praliné amande/noisette 60% fruité
45 g	Beurre cacao
75 g	Flocons d'avoine caramélisés
500 g	Poids total

Faire fondre le beurre de cacao à 50/55 °C et mélanger avec le praliné à 21/22 °C. Amorcer une cristallisation à 25/26 °C. Mixer grossièrement les flocons d'avoine caramélisés et les ajouter au praliné. Utiliser.

MOULAGE ET FINITION

3000 g	ANDOA LACTÉE 39%
QS	Praliné amande/noisette 60% fruité

Préparation :

Réaliser le sablé avoine puis l'étaler à 2 mm. Découper des rectangles de 14,5 cm x 6 cm. Cuire environ 20 minutes à 170 °C au four ventilé. À la sortie du four, pulvériser les deux faces de beurre de cacao fondu. Réserver.

Moulage :

À l'aide du beurre de cacao rouge précristallisé, pulvériser les moules en prenant soin de réaliser un léger dégradé. Avant cristallisation, saupoudrer avec des paillettes d'or mini cœurs. Laisser cristalliser légèrement. À l'aide de chocolat Andoa lactée précristallisée, mouler les tablettes. Retourner, laisser s'écouler le chocolat quelques instants, rassembler, puis laisser cristalliser. Ébarber. Avant complète cristallisation, déposer environ 15 g de praliné tempéré puis poser le sablé en exerçant une légère pression.

Obturation :

Décristalliser les bords des tablettes à l'aide d'un décapeur thermique puis obturer avec Andoa lactée précristallisée (cela permettra d'assurer une parfaite jointure). Laisser cristalliser à 17 °C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.

- ASTUCE -

Pour obtenir un dessous de tablettes bien lisse, déposer une fine couche de chocolat précristallisé, recouvrir aussitôt d'une feuille guitare, plaquer en veillant à bien chasser l'air à l'aide d'un triangle.



ANDOA LACTÉE 39%
 Pur Pérou
 LACTÉ, TYPE LAIT FERMIER
 & POINTE D'ACIDITÉ
 15001



**PRALINÉ AMANDES
 NOISSETTES 60% FRUITÉ**
 11307



TABLETTE KASH-CŒUR





KASHA CARAMÉLISÉ

95 g	Eau minérale	:	Cuire l'eau et le sucre à 115 °C puis verser le kasha.
190 g	Sucre semoule	:	Sabler puis caraméliser le tout.
380 g	Graines de sarrasin décortiquées grillées Kasha	:	Terminer en ajoutant le beurre de cacao et la fleur de sel.
25 g	Beurre de cacao	:	Réserver.
5 g	Fleur de sel	:	
695 g	Poids total	:	



MOULAGE ET FINITION

1700 g AMATIKA 46%
QS INSPIRATION FRAMBOISE

Préparation :

Réaliser le kasha caramélisé.
Lorsqu'il est froid, déposer quelques grains dans les coeurs de la tablette.

Moulage :

Déposer au cornet quelques gouttes d'Inspiration Framboise précristallisé sur les grains de kasha afin de les coller légèrement.
Laisser cristalliser quelques minutes.

Obturation :

Mélanger 1500 g de couverture Amatika précristallisée avec 600 g de kasha caramélisé puis couler environ 80 g par tablette.
Laisser cristalliser à 17 °C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.



- ASTUCE -

Pour obtenir un dessous de tablettes bien lisse, déposer une fine couche de chocolat précristallisé, recouvrir aussitôt d'une feuille guitare, plaquer en veillant à bien chasser l'air à l'aide d'un triangle.



AMATIKA 46%
CACAOITÉ, CÉRALES
& AMANDES GRILLÉES
28074



INSPIRATION FRAMBOISE
FRUITS CONFITURÉS
& FRAMBOISE
19999



BEURRE DE CACAO
160

TABLETTE LOVE COCO





Tablette cœur sablé coco, praliné amande/coco & Blond Orelys



SABLÉ COCO

870 g Farine de blé Tradition Française
330 g Sucre glace
370 g Noix de coco râpée
7 g Fleur de Sel
450 g Beurre sec 84%
190 g Œufs entiers
2215 g Poids total

Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cubes.
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.

PRALINÉ AMANDE COCO

440 g Praliné amande 55% et noix de coco
55 g Beurre de cacao
3 g Fleur de sel
500 g Poids total

Faire fondre le beurre de cacao à 50/55 °C et mélanger avec le praliné à 21/22 °C et la fleur de sel.
Amorcer une cristallisation à 25/26 °C avant d'utiliser.

MOULAGE ET FINITION

400 g INSPIRATION FRAMBOISE
3000 g BLOND ORELYS 35%
200 g Beurre de cacao

Préparation :

Réaliser le sablé coco puis l'étaler à 2 mm. Découper des rectangles de 14,5 cm par 6 cm.
Cuire environ 20 minutes à 150 °C au four ventilé.
À la sortie du four, pulvériser les deux faces de beurre de cacao fondu.
Réserver.

Moulage :

Garnir quelques cœurs au cornet à l'aide d'Inspiration Framboise précristallisés.
Laisser cristalliser légèrement.
À l'aide d'Orelys précristallisé, mouler les tablettes.
Retourner, laisser s'écouler le chocolat quelques instants, araser, puis laisser cristalliser. Ébarber.
Avant complète cristallisation, déposer environ 15 g de praliné amande-coco tempéré puis poser le sablé en exerçant une légère pression.

Obturation :

Décristalliser les bords des tablettes à l'aide d'un décapeur thermique puis obturer avec Orelys précristallisé (cela permettra d'assurer une parfaite jointure).
Laisser cristalliser à 17 °C jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.

- ASTUCE -

Pour obtenir un dessous des tablettes bien lisse, déposer une fine couche de chocolat précristallisé, recouvrir aussitôt d'une feuille guitare et plaquer en veillant à bien chasser l'air à l'aide d'un triangle.



INSPIRATION FRAMBOISE
FRUITS CONFITURÉS
& FRAMBOISE
19999



BLOND ORELYS 35%
Couleur aux reflets mordorés
BISCUITÉ & RÉGLISSE
13536



BEURRE DE CACAO
160



PRALINÉ AMANDES ET NOIX DE COCO
19822