

100<sup>ans</sup>  
d'engagement

VALRHONA

# PETITS BRETONS

con corazón de chocolate

RECETA REALIZADA POR CÉLINE - @LESYEUXGROGNONS



**Para hacer el mismo día:**  
Crema de untar KOMUNTU 80 %  
(unas horas antes)  
Palets bretones

**Utensilios necesarios:**  
8 aros de 8 cm de diámetro

## RECETA CALCULADA PARA 6 PALETS BRETONES

### PALETS BRETONES

Tiempo de preparación: 30 minutos  
Tiempo de cocción: 15 minutos  
Tiempo de reposo en el congelador: 10 minutos  
Tiempo de enfriamiento: 1 hora  
aproximadamente

40 g Yemas  
75 g Azúcar  
75 g Mantequilla pomada  
100 g Harina T55  
4 g Levadura química  
2 g Flor de sal

Con ayuda de unas varillas, blanquear las yemas de huevo y el azúcar. Incorporar la mantequilla muy blanda. Tamizar la harina y la levadura sobre la preparación, añadir la flor de sal y mezclar con la espátula para obtener una masa homogénea. Repartir la masa en aros de 8 cm y reservar en el congelador 10 minutos. Hornear, a continuación, los palets bretones durante unos 15 minutos a 170°C. Retirar los aros 5 minutos después de sacarlos del horno y dejar enfriar.

### CREMA DE UNTAR KOMUNTU 80%

Tiempo de preparación: 30 minutos  
Tiempo de cocción: 15 minutos  
Tiempo de reposo: de 2 a 3 horas en la nevera

80 g Avellanas  
50 g Miel de acacia  
200 g Leche evaporada  
20 g Aceite neutro  
(pepitas de uva, girasol)  
3 g Vainilla en polvo  
2 g Flor de sal  
180 g KOMUNTU 80 %

Fundir el chocolate KOMUNTU 80%.

Tostar las avellanas a 160°C durante 15 minutos. Dejar enfriar y frotar entre las manos para retirar la piel de las avellanas tostadas. Triturar las avellanas para obtener una pasta untuosa. Añadir entonces la miel, la leche condensada, el aceite, la vainilla y la flor de sal. Batir de nuevo.

Verter el chocolate KOMUNTU 80% fundido en la preparación. Batir todo para obtener una preparación untuosa y homogénea.

Reservar en un recipiente hermético en la nevera.

### MONTAJE

Tiempo de preparación: 5 minutos

Con una manga con boquilla (o una cucharilla de café), colocar un poco de crema de untar KOMUNTU 80% en el medio de los palets bretones con una pizca de flor de sal. ¡A disfrutar!