



Barre Chocolat Manjari Sichuan

Une recette originale de l'École Valrhona

Calculée pour 1 cadre 34cm/4mm

Praliné Cadré Noisette Manjari

410 g PRALINE NOISETTE 60%
100 g COUVERTURE MANJARI 64%
29 g BEURRE DE CACAO
35 g ECLAT D'OR
70 g Eclats de caramel

Faire fondre la couverture Manjari et le beurre de cacao à 45-50°C puis mélanger avec le praliné. Chauffer le tout à 45°C. Tempérer le praliné à 25-26°C. Ajouter l'Eclats d'or ainsi que les éclats de caramel. Étaler le mélange dans un cadre de 4 mm de hauteur collé sur une feuille guitare chablonnée de couverture tempérée. Laisser cristalliser 24 à 36 heures avant de couper.

Eclats de caramel pour "Praliné Cadré Noisette Manjari"

110 g Sucre semoule

Cuire le sucre à sec au caramel. Verser le caramel sur une feuille silicone et le laisser refroidir. Concasser ce caramel au robot coupe en petits éclats et le calibrer à l'aide d'un gros tamis. Continuer de concasser ce qui reste dans le tamis.

Tamiser de nouveau l'ensemble des éclats mais cette fois avec un tamis fin afin d'éliminer la poussière de caramel.
Conserver à l'abri de l'humidité.

Ganache Cadre Manjari Sichuan

570 g Crème 36%
110 g Glucose DE60
710 g COUVERTURE MANJARI 64%
70 g Beurre sec 84%
1,5 g Graines de poivre de Sichuan

Chauffer la crème avec le glucose à 75/80°C, verser la moitié sur le chocolat en fèves.
Mélanger à l'aide d'une Maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.
Quand la température de la ganache est entre 35/40°C, ajouter le beurre tempéré (env.18°C) en dés et mixer de nouveau.
Couler la ganache à une température de 34/36°C dans un cadre de 10 mm préalablement déposé sur le cadre de 4mm contenant le Praliné cadre Noisette Manjari.

Une recette originale par L'Ecole Valrhona

Recette calculée pour 42 Barres

MONTAGE & ASSEMBLAGE

Pre-enrober la ganache d'une fine couche de Couverture Manjari tempérée puis couper immédiatement en rectangle de 110 x 25 mm en utilisant une guitare.
Enrober les rectangles de couverture Manjari tempérée puis déposer quelques éclats de caramel sur un angle de la barre.
Laisse cristalliser.