



Caprice Amandes

La barre chocolatée de l'École Valrhona

PRALINÉ AMANDES 55% SALÉ À CADRER

665 g	Praliné amande 50% caramelisé
65 g	Beurre de cacao
165 g	ÉQUATORIALE LACTÉE 35%
1,3 g	Sel
896,3g	Poids total

Mélanger le praliné, le beurre de cacao, la couverture Équatoriale Lactée, le sel et fondre le tout à 45 °C. Tempérer la masse comme une couverture à une température de 26 °C. Couler aussitôt.

AMANDES HACHÉES, SALÉES ET CARAMÉLISÉES

85 g	Sucre semoule
40 g	Eau
0,7 g	Sel
170 g	Amandes hachées
1/2	Gousse de vanille
295,7g	Poids total

Cuire le sucre et l'eau à 115 °C.
Ajouter les amandes hachées grillées et le sel sur le sucre cuit.
Sabler le tout jusqu'à complète caramélisation autour des amandes et mettre à refroidir sur plaque.
Mixer et passer les amandes aux cribles pour les calibrer.

MONTAGE ET FINITION

Chablonner de couverture lactée tempérée une feuille de guitare, déposer immédiatement un cadre 34x34 cm de 6 mm de hauteur sur le chablon et 120 g d'amandes caramélisées salées.

Couler le praliné tempéré dans le cadre et recouvrir d'amandes caramélisées salées.

Laisser cristalliser à 17 °C et 60% d'hygrométrie.

Découper à la guitare des bandes de 30 mm et l'aide d'un couteau détailler ensuite des barres de 11 cm.

Enrober les barres de couverture lactée, soufflerie assez forte et déposer aussitôt des amandes hachées caramélisées sur un côté de la barre.