



chocolat couverture
interieure Praliné

Recettes : en lait, 1000 g de praliné amandes/noisettes
 100 g de beurre de cacao
 150 g de couverture au lait

en fondant, 1000 g de praliné amandes/noisettes
 100 g de beurre de cacao
 100 g de couverture fondante si-aigre

Procédé de fabrication

- Précaution : Si un dépôt d'huile s'est formé à la surface du praliné, il est absolument nécessaire de le retravailler afin de lui redonner sa consistance d'origine et de ne pas modifier ainsi la recette. Pour cela retirer toute l'huile et travailler le praliné au batteur en première vitesse avec la feuille jusqu'à faire disparaître les grains qui se sont formés. Ajouter l'huile ensuite au fur et à mesure.
- Une fois seulement ce travail effectué, on pèsera la quantité nécessaire de praliné pour la recette.
- Faire fondre ensemble le beurre de cacao et la couverture au lait ou fondante et tenir tempérée à 30°/32°C .
- Bien mélanger à la spatule, la couverture et le beurre de cacao fondus ensemble avec le praliné.
- Tabler comme une couverture et avant le durcissement complet de la masse, étaler entre deux feuilles de papier silicone ou entre règles à une épaisseur de 10 mm.
Laisser la masse prendre pour enlever une feuille de papier ou raclez à ras des règles.
- Pré-enrober ensuite une surface à la palette coudée en couverture au lait.
- Détailler à la guillotine des formes rectangulaires aux cadres de 20 mm et 30 mm.
- Enrober en couverture fondante ou en couverture au lait suivant la recette faite et décorer à la fourchette de trois traits.

Sapin 20 mins ou réfr.

Le tourner au bout de 3 à 4 min

Mettre toujours un fonel ou pinceau
pour moule à 3 démontion.

Fagel Brand - 3 h.

Croup - 10 Beuches

+ 2 Reuben