

# Praliné Chocolat

## Compositie

1. Cacaozanddeeg
2. Gezouten karamel
3. Opgeklopte Noir Selection room

## Opbouw

Maak de **PatisFrance Pralirac Lait** zacht en strijk uit (5 mm) op een siliconen mat. Plaats in de koeling en snij vierkanten uit van 3x3 cm. Plaats deze op de cacaozanddeegbodem (1). Spuit halve bollen af met een mengeling van 250 g **Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter** en **Belcolade Lait Selection**. Plaats op de **Pralirac Lait** en versier.

### 1. Cacaozanddeeg

<b>Puratos Tegral Patacrout</b>	<b>350 g</b>
<b>PatisFrance Amandes Râpées</b>	<b>115 g</b>
<b>Puratos Mimetic 20</b>	<b>200 g</b>
Eieren	75 g
<b>Belcolade Premium Dutch Cocoa Powder</b>	<b>35 g</b>

### Werkwijze

Meng alle ingrediënten samen tot een homogeen deeg. Rol uit op 2,5 mm dikte en steek vierkanten uit van 3,5x3,5 cm. Bak af op 180°C gedurende ongeveer 15 min met open dampseutel.

### 2. Gezouten karamel

Suiker	250 g
Room	150 g
Boter	125 g
Fleur de sel	6 g

### Werkwijze

Maak een blonde karamel met de suiker. Verwarm de room vooraf met de fleur de sel en blus hiermee de karamel. Kook dit nog even goed door. Voeg de boter toe en meng tot die gesmolten is. Laat afkoelen en plaats in de koeling. Klop de karamel luchtig met de vlieder voor gebruik. Spuit in siliconen halve bolvormen en plaats in de diepvries.

### 3. Opgeklopte Noir Selection room

<b>Puratos Chantypak</b>	<b>250 g</b>
Room	750 g
Invertsuiker	50 g
<b>Belcolade Noir Selection</b>	<b>255 g</b>

### Werkwijze

Verwarm de **Chantypak**, de room en de invertsuiker tot 60°C. Giet deze bereiding op de **Noir Selection** drops en meng goed tot je een homogene textuur bekomt. Plaats in de frigo aan 4-6°C gedurende 12 uur. Klop vervolgens op zoals slagroom. Spuit in siliconen vormen en plaats in het midden het insert van Gezouten karamel (2). Plaats in de diepvries.