

Praliné Chocolat

Composition

1. Pâte sablée au cacao
2. Caramel salé
3. Crème Noir Selection fouettée

Montage

Ramollir du **PatisFrance Pralirac Lait** et l'étaler (5 mm) sur un tapis en silicone. Placer au froid et détailler des carrés de 3x3 cm. Placer sur le fond de sablé cacao (1). Pulvériser les demi-sphères avec un mélange de 250 g de **Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter** et de **Belcolade Lait Selection**. Placer sur le **Pralirac Lait** et décorer.

1. Pâte sablé au cacao

| | |
|---------------------------------------------|--------------|
| Puratos Tegral Patacrout | 350 g |
| PatisFrance Amandes Râpées | 115 g |
| Puratos Mimetic 20 | 200 g |
| Œufs | 75 g |
| Belcolade Premium Dutch Cocoa Powder | 35 g |

Préparation

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laminer à 2,5 mm et détailler des carrés de 3,5x3,5 cm. Cuire à 180°C pendant +/- 15 min, clé fermée.

2. Caramel salé

| | |
|---------------|-------|
| Sucre | 250 g |
| Crème fraîche | 150 g |
| Beurre | 125 g |
| Fleur de sel | 6 g |

Préparation

Préparer un caramel blond avec le sucre et le déglacer de crème fraîche et fleur de sel, préalablement chauffé. Faire bouillir encore un peu. Y ajouter ensuite le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il est fondu. Laisser refroidir et placer au frigo. Alléger le caramel à la feuille avant utilisation. Dresser dans des moules en silicone demi-sphères et placer ensuite au congélateur.

3. Crème Noir Selection fouettée

| | |
|---------------------------------|--------------|
| Puratos Chantypak | 250 g |
| Crème fraîche | 750 g |
| Sucre inverti | 50 g |
| Belcolade Noir Selection | 255 g |

Préparation

Faire chauffer la **Chantypak**, la crème fraîche et le sucre inverti jusqu'à 60°C. Verser cette préparation sur les drops de **Noir Selection** et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Placer au frigo à 4-6°C pendant 12 heures. Battre ensuite comme de la crème fraîche. Dresser dans des moules en silicone et placer l'insert caramel salé (2) au centre. Placer au congélateur.