



Inspirons vos créations™

Découvrez nos
3 fruits secs entiers d'origine
caramélisés à la perfection



RECETTES RÉALISÉES PAR NOS CHEFS :

PHILIPPE BERTRAND
M.O.F Chocolatier - Confiseur
Directeur Chocolate Academy

MARTIN DIEZ
Chef Pâtissier
Chocolate Academy



Glace aux 3 fruits secs

Recette pour environ 10 petits pots de 150ml

GLACE

Mélanger dans une casserole puis chauffer à 40°C	1025 g	Lait entier 3,6% de MG
	55 g	Lait écrémé en poudre
	90 g	Beurre laitier
Ajouter	150 g	Sucre
	60 g	Glucose atomisé
	6 g	Stabilisant
A ébullition, verser sur	130 g	Praliné Pécan 70% origine Texas
Laisser maturer 24h puis turbiner		
A la sortie de la turbine, ajouter un mélange concassé de	115 g	Sablage Noisette origine Morella
	100 g	Sablage Pistache origine La Mancha

Dresser en petit pot et parsemer à nouveau de sablage pour la finition

Friandises Chocolat / Fruits secs

1. SNACK GOURMAND

Étaler une couche de **chocolat de couverture noir Extra-Bitter Guayaquil 64%** cristallisé de 0,5cm d'épaisseur. Avant complète cristallisation, découper des snacks de 0,5cm de large sur 5cm de long. Appliquer une fine couche de **chocolat de couverture noir Extra-Bitter Guayaquil 64%** cristallisé de manière à coller les fruits secs entiers caramélisés et oranges confites.

2. ZIG-ZAG FRUITS SECS

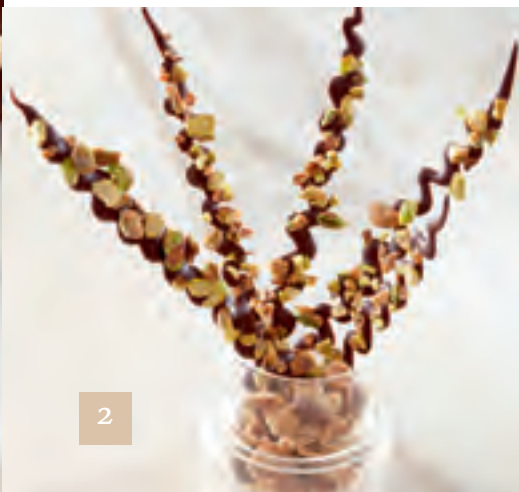
Dresser des zig-zag en **chocolat de couverture noir Fleur de Cao™ 70%** cristallisé de 15cm de long. Déposer les fruits secs entiers caramélisés de votre choix avant complète cristallisation.

3. MENDIANTS ET TUILES FRUITS SECS

Dresser des mendiants ou des tuiles de 3cm de diamètre avec le **chocolat de couverture noir Extra-Bitter Guayaquil 64%** cristallisé. Déposer des fruits secs entiers caramélisés de votre choix avant complète cristallisation.



3



2



1

Déclinaison aux 2 fruits secs

Recette pour environ 10 desserts à l'assiette

«À travers ce dessert, nous avons voulu traiter les fruits secs entiers d'origine caramélisés dans tous leur états : praliné sur mesure, sablage concassé, sablage broyé en praliné pour jouer sur les différents textures et donner du croustillant à vos desserts» Martin DIEZ

PRALINÉ « SUR MESURE » PISTACHE ORIGINE LA MANCHA

Broyer jusqu'à obtention d'un praliné :	100 g	Sablage Pistache origine La Mancha
---	-------	------------------------------------

Dresser directement des rectangles à l'aide d'un pochoir sur l'assiette

FEUILLE EN CHOCOLAT

Déposer une fine couche de **chocolat de couverture noir Extra-Bitter Guayaquil 64%** cristallisé sur une bande de feuille guitare de 10cm de longueur sur 3cm de largeur et laisser cristalliser sur une plaque à tuile

Réaliser 2 feuilles par dessert

Une fois cristallisé, sortir les feuilles en chocolat de la feuille guitare

TUILE AVEC SABLAGE PISTACHE ORIGINE LA MANCHA

Cuire à 110°C	110 g	Crème U.H.T 35% M.G.
	1 g	Fleur de sel
	65 g	Sucre
	35 g	Glucose
Ajouter	18 g	Beurre frais
	60 g	Sablage Pistache origine La Mancha concassé

Laisser refroidir 24h puis dresser sur silpat. Cuire à 160°C pendant environ 10 minutes

Découper les formes idéales sur la plaque chaude

CRÉMEUX PRALINÉ « SUR MESURE » NOISETTE ORIGINE MORELLA

Cuire à 85°C	310 g	Crème U.H.T 35% M.G.
	100 g	Lait
	20 g	Glucose
Verser sur	45 g	Jaunes d'œufs
	125 g	Chocolat de couverture au lait Lactée Supérieure
Refroidir à 20°C puis ajouter au Thermomix	295 g	Sablage Noisette origine Morella broyé en praliné
	50 g	Chocolat de couverture au lait Lactée Supérieure cristallisé

Après l'obtention d'un crémeux lisse et homogène, dresser le dessert à l'assiette.

DRESSAGE

- Sur une assiette, dresser les rectangles de **praliné sur mesure Pistache origine La Mancha**.
- Monter le dessert entre deux feuilles de **chocolat de couverture noir Extra-Bitter Guayaquil 64%**.
- Dresser le crémeux praliné Noisette origine Morella et ajouter la nougatine **Pistache origine La Mancha**
- Finir le dessert avec des tiges de chocolat parsemé de brisures de **Pistaches origine La Mancha**



COMPOSITION

- Praliné "sur mesure" Pistache origine La Mancha
- Feuille en chocolat
- Tuile avec sablage Pistache origine La Mancha
- Crémeux Praliné "sur mesure" Noisette origine Morella

Une gamme unique sur le marché de 3 recettes de fruits secs entiers caramélisés

Des produits formidables pour vos **inclusions** tablettes, **tablettes** à la casse, les
glaces et **crèmes glacées** ou encore pour vos **mendiants**.

Des produits de **décoration** et de **finition** en l'état ou légèrement concassés.

Confectionner votre propre **praliné** « **sur mesure** » en mixant un ou plusieurs
fruits secs, plus ou moins grossièrement pour obtenir un praliné type à l'ancienne
ou fin avec des fruits d'exception.

Enrober avec du chocolat noir / lait / blanc directement pour dégustation ou les
repasser en turbine pour des **dragées** chocolat / cacao



« Une gamme unique sur le marché avec une
offre d'applications multiples en glacerie,
chocolaterie et pâtisserie avec une qualité
exceptionnelle d'origines du fruit sec »



PHILIPPE BERTRAND
M.O.F, Chocolatier - Confiseur
Directeur Chocolate Academy

LES SABLAGES

Des fruits secs entiers d'origine sélectionnés pour leur qualité exceptionnelle,
torréfiés puis caramélisés avec le plus grand soin à **30% de sucre**.



PISTACHES
ORIGINE LA MANCHA



AMANDES
ORIGINE MARCONA



NOISETTES
ORIGINE MORELLA

Pistaches entières caramélisées ORIGINE LA MANCHA

NAO-SA-MAN70WH-T66

Amandes entières caramélisées ORIGINE MARCONA

NAN-SA-MAR70WH-T66

Noisettes entières caramélisées ORIGINE MORELLA

NAN-SA-MOR70WH-T66



DLUO : 9 mois
Conditionnement : Sacs (sous vide) 3x1Kg

Pour plus d'information sur les produits, les recettes et les vidéos de nos sablages :
www.cacao-barry.com



Inspirons vos créations™