Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
Selection

Ganache Praliné pour enrobage

Préparation :

Chauffer la crème et le sucre inverti à 80ºC. Verser ensuite la crème chauffée directement sur le chocolat blanc, le praliné et le beurre de cacao, et bien mélanger. Ajouter le beurre lorsque la ganache atteint une température entre 35-38ºC et mélanger en utilisant un mixeur à main pour rendre la préparation lisse et homogène. (Éviter d'incorporer de l'air). Tempérer le Belcolade Selection Noir, Lait ou Blanc et étaler une fine couche de chocolat tempéré sur une feuille de papier sulfurisé. Disposer un cadre par-dessus et dès cristallisation, étaler la ganache de manière uniforme. Laisser cristalliser pendant minimum 12 heures entre 16-18ºC à un taux d'humidité moyen inférieur à 60%. Après cristallisation, étaler une autre fine couche de chocolat tempéré sur l'autre côté de la ganache et découper des carrés avec une guitare. Enrober de Belcolade Selection Noir, Lait ou Blanc tempéré. Laisser le produit fini cristalliser à 18ºC pendant 12 heures à un taux d'humidité moyen inférieur à 60%. Conserver à 16ºC.

Quelques conseils :

- il n'est pas nécessaire de pré-fondre le chocolat
- si vous n'avez pas de beurre de cacao en gouttes, vous pouvez utiliser le beurre de cacao en bloc mais il devra être découpé
- ne pas mettre au réfrigérateur à 4ºC

Ingredients:	PatisFrance Tradition Praliné Pistache	PatisFrance Tradition Pralinor	PatisFrance Pralinés Tradition	PatisFrance Praliné Noisette 50%	PatisFrance Praliné Amande Doux	PatisFrance Praliné Amande Noisette 50%	PatisFrance Pralinés Fluide
Crème fraîche à 35%	320	320	Est une gamme de pralinés authentiques de première qualité : • grande variété de saveurs • uniquement de vraies noisettes et du sucre • pâtes ayant une texture onctueuse	320	320	320	une gamme exceptionnelle de pralinés classiques: • saveur de noisettes grillées • texture liquide et lisse • décantation de l'huile plus lente
Sucre inverti	35	35		35	35	35	
Praliné choisi	250	250		250	250	250	
Belcolade Blanc Selection X605/J ou G	385	385		385	385	385	
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	80	80		80	80	80	
Beurre	80	80		80	80	80	
Poids total	**1150**	**1150**		**1150**	**1150**	**1150**	