



LA MANUFACTURE DU GOÛT

PRALINÉ NOISETTES ET PÂTE D'AMANDE AUX BAIES DE GOJI

Cadre 360 mm x 360 mm - Hauteur 6 mm

Pâte d'amandes aux baies de goji

500 g **Pâte d'amandes 50%**
70 g Beurre
10 g Poudre de Baies de Goji

Mélanger la pâte d'amandes avec le beurre tempéré et la poudre de baies de Goji. Étaler à 3 mm d'épaisseur dans un cadre.

Chauffer la crème (60 g) à 40° C avec le sorbitol cristallisé. Verser le mélange sur le chocolat fondu à 40° C. Ajouter le praliné noisettes et le glucose lié avec la lécithine. Mixer au Robot-Coupe puis ajouter progressivement la crème froide restante (70 g). Couler en cadre sur la pâte d'amandes aux baies de Goji. Laisser cristalliser 12 heures à 16° C.

Praliné noisettes

60 g Crème fleurette 35% de M.G.
70 g Crème fleurette 35% de M.G.
12 g Sorbitol cristallisé
300 g **Couverture Kayambe® Lait 45%**
165 g **Praliné Pur Noisettes**
18 g Glucose
17 g Lécithine

MONTAGE : étaler la pâte d'amandes aux baies de Goji dans un cadre à 3 mm d'épaisseur. Couler dessus la ganache praliné. Laisser cristalliser. Couper en rectangles. Enrober avec de la couverture **Couverture Elianza® Noir 55%**.

Pâte d'amandes 50%	réf. 21205
Couverture Kayambe® Lait 45%	réf. 20450
Praliné Pur Noisettes	réf. 21050
Couverture Elianza® Noir 55%	réf. 20053

PRALINÉ CROUSTILLANT GELÉE FRAMBOISE

Cadre 360 mm x 360 mm - Hauteur 6 mm

Gelée de framboise

350 g Purée de framboise
7,5 g Pectine
100 g Sucre semoule
236 g Sucre semoule
72 g Glucose
6 g Solution acide tartrique

Chauffer la purée de framboise à 50° C. Verser en pluie le mélange pectine et sucre semoule (100 g). Porter à ébullition. Ajouter le sucre restant progressivement, puis le glucose. Cuire à 104° C. Ajouter la solution d'acide tartrique et couler dans un cadre sur feuille siliconée. Laisser refroidir.

Praliné croustillant

140 g **Couverture Kayambe® Lait 45%**
240 g **Praliné Amandes**
120 g **Croustilline®**
50 g Beurre

Fondre le chocolat lait à 40° C. Ajouter le beurre et le praliné, puis la **Croustilline®** légèrement mixée. Mixer, mélanger et couler sur la gelée framboise à 30° C. Laisser cristalliser.

MONTAGE : couler la gelée de framboise dans un cadre. Laisser refroidir. Verser dessus le Praliné croustillant. Laisser cristalliser. Découper en carrés et enrober avec de la couverture **Couverture Elianza® Noir 55%**.

Couverture Kayambe® Lait 45%	réf. 20450
Praliné Amandes	réf. 21030
Croustilline®	réf. 21007
Couverture Elianza® Noir 55%	réf. 20053

MANUFACTURE CLUIZEL

SAS Chocolaterie Michel Cluizel • Route de Conches • 27240 Damville • France • tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • fax +33 (0)2 32 34 83 63 • www.cluizel.com

Capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Evreux • NAF 1082 Z • TVA intra-communautaire : FR 6403650094