

BOUCHÉES

NOISETTE FRAMBOISE

Recette pour 1 cadre 36 x 36 cm – h 10 mm soit 48 bouchées environ

Pâte de framboise

50 g de sucre

85 g de crème liquide à 35% MG

Réaliser un caramel à sec blond (réserver).

500 g de purée de framboise

75 g de beurre

Chauffer à 50°C ensemble.

12 g de pectine jaune

50 g de sucre

Mélanger ensemble puis mélanger à la purée.

150 g de glucose

50 g de sucre inverti

415 g de sucre semoule

20 g de solution acide citrique (10 g d'acide citrique et

10 g d'eau)

Mettre ensemble les sucres, le caramel et le mélange purée.

Mélanger au fouet.

Cuire à 106°C au thermomètre.

Verser la solution acide citrique, mélanger et couler dans un cadre à 4 mm de hauteur.

Laisser refroidir.

Praliné de base

2000 g de noisettes du Piémont IGP

1000 g de sucre

100 g d'eau

Cuire le sucre à 145°C, puis jeter les noisettes dedans.

Sabler et continuer à cuire jusqu'à coloration voulue (environ 175 à 180°C).

Couler sur plaque ou sur le marbre, laisser refroidir.

Broyer.

Praliné Noisettes Céréales

1200 g de praliné noisettes

70 g de beurre de cacao

200 g de chocolat noir 70%

250 g de billes de céréales

QS de corn flakes

Tempérer le chocolat noir avec le beurre de cacao.

Mélanger avec le praliné. Puis incorporer les céréales.

Couler directement sur la pâte de framboise (froide) pour compléter le cadre. Laisser cristalliser.

Décadrer, chablonner le praliné, retourner, chablonner la pâte de framboise et détailler en 2,2 x 10 cm.

Recouvrir de chocolat lait puis tremper les bouchées dans les corn flakes légèrement concassés.

Puis enrober en lait ou en noir, soufflerie au maximum.