Bonbons pralinés aux noisettes

Cédric Pilloud, Jorge Cardoso, Jean-Baptiste Jolliet

Equipe suisse de pâtisserie 2017
c/o Cedricpilloud.com, rue du Collège 6, 1373 Chavornay

Membres de l'équipe Suisse ayant terminé 3ème lors de la dernière Coupe du Monde de la Pâtisserie 2017 qui se déroulait au Sirha à Lyon.
Le plus prestigieux concours de pâtisserie au monde.
Jorge fera une démonstration de bonbons chocolats.
Jean-Baptiste réalisera 5 petits montages de Noël en chocolat. À gagner avec un petit quizz de pâtisserie pour les enfants.
Cédric présentera un live cooking de glace à l'azote liquide à déguster sur place.
www.cedricpilloud.com

INGRÉDIENTS

Masse pralinée

510 gr. Noisettes sans peau

255 gr. Sucre

120 gr. Eau

Praliné

PRÉPARATION

Préparation de la masse pralinée

1. Mélanger l'eau et le sucre et faire un caramel à 180°C

2. Une fois le caramel cuit, verser sur un Silpat et laisser bien refroidir

3. Mettre les noisettes et le caramel dans un robot-coup et mixer le tout

4. Mettre dans une bassine la masse pralinée et conserver

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Bonbons pralinés aux noisettes

550 gr. Masse Praliné

280 gr. Chocolat Criolait 38 %

au frais

Préparation du praliné

Décoration du moule

Décorer le moule avec du beurre de cacao jaune et le beurre de cacao brun chocolat.

Préparation

1. Mouler 2 fois avec de la couverture Maracaibo 65%.

2. Faire le mélange du praliné

3. Remplir les moules avec du praliné et ensuite les placer au frigo pour cristalliser

4. Pour obturer le moule, chauffer le dessus à l'aide d'un décapeur/sèche-cheveux, ensuite mettre un peu de couverture noire et lisser avec une spatule. Placer le moule au frigo pour cristalliser le chocolat avant de démouler.

5. Démouler les bonbons.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE