



BERTRAND BALAY

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Snack Croqu'noisette

Recette calculée pour : 100,0 pce/s = 18,86 €

Snack Croqu'noisette

630 g	Croquant Noisette
500 g	Gianduja Maison 40% Noisette Française
200 g	Enrobage Noir

Croquant Noisette

162 g	Beurre
216 g	Sucre semoule
32 g	Farine Patissière PatisFrance
97 g	Noisette brûte hachée PatisFrance
162 g	Noisette brutes éfilée PatisFrance

Réaliser un beurre pommade souple.
Ajouter le sucre et bien lier ces 2 ingrédients.
Incorporer la farine.
Ajouter les noisettes.
Étaler régulièrement à 3 mm sur une feuille sulfurisée.
Cuire en cadre.
Cuisson : 160°C pendant 25 minutes.

Gianduja Maison 40% Noisette Française

300 g	Belcolade Lait Orgins Mékong 39% CT
200 g	Pralirex Collection Noisette France 100% PatisFrance

ATTENTION : Veiller à parfaitement mélanger la pâte de noisette.

Mélanger la pâte de noisette à la couverture fondue.
Tempérer la masse entre 19 et 21°C.

Laisser cristalliser à 16°C.

Enrobage Noir

200 g	Belcolade Noir Origins Sanaga 66% CT
-------	--------------------------------------