



BARRE CHOCOLATÉE



LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil,
Paris, France

Recette pour environ 20 barres chocolatées
de 12 cm de long sur 2.5 cm de large

Composition : Praliné noisette, ganache cannelle **St-Rémy®**,
croustillant.

Utiliser un chocolat noir de couverture cristallisé pour réaliser
le moulage.

1. PRALINÉ NOISETTE

40 g de chocolat de couverture lactée 36%
1,5 g de beurre de cacao
150 g de praliné noisette 60%
15 g de pâte de noisette
Poids total : 206.5 g

Fondre le chocolat de couverture à 35°C avec le beurre de cacao. Ajouter le praliné noisette et la pâte de noisette. Laisser refroidir à 26°C. Couler dans les barres de chocolat, environ 10 g par moule. Laisser cristalliser.

2. GANACHE CANNELLE ST-RÉMY®

100 g de crème fleurette 35%
½ orange (zestes)
1 bâton de cannelle
15 g de sorbitol cristal
20 g de glucose DE60
15 g de pâte de noisette
150 g de chocolat de couverture lactée 36%
20 g de beurre
25 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
Poids total : 345 g

Chauffer la crème fleurette puis infuser pendant 20 minutes les zestes d'orange et la cannelle. Chinoiser.
Compléter à 100 g de liquide avec de la crème puis chauffer à 70°C avec le sorbitol cristal et le glucose. Ajouter la pâte de noisette, verser le liquide sur le chocolat de couverture et mixer pour réaliser une émulsion parfaite. Lorsque la ganache est bien lisse, ajouter le beurre pomme, le **St-Rémy®** et mixer. Pocher la ganache à 28°C sur le praliné cristallisé, environ 15 g par moule.



3. CROUSTILLANT

100 g chocolat de couverture lactée 36%
100 g de gianduja lactée
70 g de riz soufflé
160 g de noisettes hachées torréfiées
90 g de feuilletine
1,5 g de fleur de sel
70 g d'oranges confites
Poids total : 591.5 g

Fondre le chocolat de couverture et le gianduja. Ajouter le riz soufflé et les noisettes. Mélanger, puis ajouter la feuilletine, la fleur de sel et les oranges confites hachées finement.

Dresser environ 20 g sur la ganache cannelle **St-Rémy®** et laisser cristalliser une nuit. Réserver.
Le lendemain, tremper la barre dans du chocolat de couverture noir cristallisé. Décorer d'une feuille d'or et de quelques cubes d'oranges confites.

