RECETTE DE FRÉDÉRIC HAWECKER

Ganache Caramel Cannelle

Recette en 3 étapes

1 Ganache cannelle

Crème UHT 35%	225g	32,1 %	Bouillir la crème et la cannelle baton (8%)
Saccharose	45g	6,4 %	Caraméliser le sucre à sec et décuire avec le liquide chaud.
Cannelle	0g	0,0 %	Filtrer et repeser le total sucre et crème.
Sirop de glucose 60 DE	14g	2,0 %	Ajouter les autres sucres et chauffer à 65°C.
Sorbitol poudre	35g	5,0 %	Verser sur les couvertures et bien émulsionner.
Chocolat noir CARUPANO 62%	104g	14,8 %	Couler en cadre à 30°C
Chocolat lait TANNEA 43%	277g	39,5 %	
Total	700g	100%	

2 Praliné Spéculoos

PRALINÉ NOISETTES 50% Texture Lisse	355g	50,6 %	Fondre la couverture et le beurre de cacao.
BEURRE DE CACAO	70g	9,9 %	Cristalliser à 31°C • Mélanger au praliné à 17°C.
Chocolat lait TANNEA 43%	35g	4,9 %	Ajouter le spéculoos mixé et les épices, vérifier la température et couler en cadre sur la ganache cannelle.
Spéculoos	227g	32,3 %	Laisser cristalliser, détailler à la guitare et enrober.
Épices à pain d'épices	7g	0,9 %	
Beurre de cacao magic temper	7g	0,9 %	
Total	701g	100%	

3 Spéculoos

Cassonade	355g	35,5 %	Mettre tous les ingrédients dans un mixer.
Beurre laitier	235g	23,5 %	Mixer pour obtenir une pâte crémeuse.
Farine T55	235g	23,5 %	Étaler finement entre 2 feuilles de papier cuisson.
Blancs d'œufs	140g	14,0 %	Congeler, retirer la feuille du dessus et cuire à 150°C environ 20mn
Sel	5g	0,5 %	
4 épices	30g	3,0 %	
Total	1000g	100%	