



RECETTE DE FRÉDÉRIC HAWECKER

# Praliné amandes

Recette en 1 étape



1

## Praliné amandes de Provence

PRALINÉ AMANDES DE PROVENCE 60%	1076g	79,6 %	Fondre les couvertures et le beurre de cacao.
Chocolat lait TANNEA 43%	90g	6,6 %	Cristalliser à 31°C.
BEURRE DE CACAO	90g	6,6 %	Mélanger au praliné à 17°C.
Chocolat noir ARCATO 66%	90g	6,6 %	Vérifier la température et couler en cadre.
Fleur de sel	5g	0,3 %	Parsemer d'amandes hachées torréfiées.
Total	1351g	100%	Laisser cristalliser, détailler à la guitare et enrober.