

Douceur Caramel

Composition

1. Biscuit aux spéculoos
2. Fourrage aux pommes
3. Sabayon au caramel
4. Chocolat au lait à pulvériser
5. Crème fouettée au chocolat

1. Biscuit aux spéculoos

Puratos Tegral Satin Creme Cake New	1000 g
Œufs	350 g
Huile	300 g
Eau	250 g
Cassonade brune	200 g
Cannelle	15 g

Préparation

Mélanger les 4 premiers ingrédients à la feuille pendant 4 min. à vitesse lente. Mélanger la cassonade brune et la cannelle, les ajouter à la pâte à cake et mélanger rapidement. Répartir sur une plaque de 40x60 cm, recouverte de papier cuisson, et cuire à 190°C pendant +/- 20 min. clé fermée. Laisser refroidir. Découper des petits cubes et les enrober de sucre impalpable et les sécher au four à 170°C.

2. Fourrage aux pommes

Puratos Topfil Apple Minicubes 90%	560 g
Puratos Deli Caramel	60g
Zestes de citron vert	2

Préparation

Mélanger tous les ingrédients.

Douceur Caramel

3. Sabayon au caramel

Jaunes d'œufs	445 g
Eau	280 g
Puratos Bavarois Neutre	445 g
Puratos Deli Caramel	700 g
Puratos Chantypak	1115 g
Crème fraîche	1115 g

Préparation

Faire chauffer les jaunes d'œufs, l'eau et le **Bavarois Neutre** jusqu'à 85°C comme un sabayon. Continuer à battre au batteur jusqu'à l'obtention d'un sabayon tiède et léger. Faire chauffer le **Deli Caramel** jusqu'à 30°C et l'ajouter au sabayon. Y ajouter prudemment la **Chantypak** et la crème fraîche à moitié battues.

4. Chocolat au lait à pulvériser

Belcolade Lait Selection	300 g
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	200 g

Préparation

Faire fondre les drops de **Lait Selection** et le **Pure Prime Pressed Cocoa Butter**. Travailler à 40°C.

5. Crème fouettée au chocolat

Puratos Chantypak	250 g
Crème fraîche	750 g
Belcolade Lait Selection	450 g

Préparation

Faire chauffer la **Chantypak** et la crème fraîche à 60°C. Verser cette composition sur les drops de **Lait Selection**. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Placer au frigo à 4-6°C pendant 12 heures. Battre ensuite comme de la crème fraîche.