

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

BUENO CAT, barres aux saveurs catalanes

Ingrédients :

Pour les coques et les rayures:

- 100 g de pistoles de chocolat blanc
- 1 g de poudre de mycryo
- du colorant rouge pour chocolat
- du colorant jaune pour chocolat

Pour la garniture:

- 100 g de chocolat blanc
- 50 g de crème liquide entière
- 20 g de miel d'oranger
- 40 g d'abricots secs
- 30 g de cranberries ou cerises déshydratées
- 30 g d'amandes entières avec peau
- 6 gaufrettes à la vanille

Préparation:

Placer le moule sur une plaque alu perforée.

Pour la ganache et les fruits :

Chauffer la crème et verser sur les pistoles de chocolat. Ajouter le miel et mélanger. Réserver.

Détailler les fruits secs en petits morceaux. Ajouter à la ganache et mélanger. Laisser refroidir.

Pour les coques jaunes et les rayures rouges:

Dans un récipient allant au micro-ondes, faire fondre le chocolat blanc 30 sec + 30 sec + 15 sec. Mélanger entre chaque chauffe. La température doit être entre 37 °C et 40 °C) Baisser la température du chocolat à 35 °C en mélangeant avec une petite spatule. Dès que l'on a 35 °C, ajouter la poudre de beurre de cacao mycryo. Mélanger encore et faire baisser la température 29 °C .

Diviser le chocolat dans 2 coupelles 2/3 auquel on ajoute le colorant jaune + 1/3 pour le colorant rouge.



Mettre le rouge dans une poche à douille à couper, placer dans l'eau chaude pour éviter qu'il durcisse trop vite.

Chemiser 6 empreintes avec le chocolat jaune au pinceau. Faire cristalliser dans une pièce fraîche mais pas au réfrigérateur.

Une fois prises, remplir les coques en laissant un peu de place pour la gaufrette.

Dédoubler les gaufrettes à la vanille. Placer sur la ganache, face vanille vers la ganache.

Badigeonner de chocolat jaune pour fermer.

Couper des bandes de rhodoïd et placer sur le chocolat, lisser. Laisser cristalliser avant de démouler. Placer sur un tapis en silicone.

Réaliser des rayures avec le chocolat rouge tempéré en coupant la pointe de la poche, attention petit.

Laisser cristalliser.

Bon appétit