



Creada por: Jeffrey De Weyer
He creado un praliné inspirado en el concepto tradicional de Franui: un intenso sabor a frambuesa recubierto de auténtico chocolate belga.
Para realzar la experiencia, le añadí un delicado toque de praliné.
Este praliné también se puede disfrutar frío o incluso congelado para una versión refrescante.



Composición:

PARA 4 moldes de 21 Piezas

1. Molde **CW1926**
2. Mermelada frambuesa
3. Crunchy almendra

Ingredientes:

1. Moldeo:

Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace	QS
Belcolade Selection Noir Intense Cacao-Trace	QS

Preparación:

- Derretir y atemperar el Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace.
- Moldea un molde rociado (rojo) muy fino.
- Derrite y atempera el Belcolade Selection Noir Intense Cacao-Trace.
- Vuelve a moldear el molde muy fino con este chocolate.
- ¡A cristalizar!

Ingredientes:

2. Mermelada frambuesa:

FRAMBUESA Puré	150 g
FRAMBUESA CONGELADA (Frozen)	200 g
AZÚCAR (1)	200 g
Pectina	6 g
AZÚCAR (2)	50 g
Aroma AMAPOLA	2 g

Preparación:

- Mezcla el puré de frambuesa, la frambuesa confitada y el azúcar (1) y calienta en una cacerola.
- Añade la pectina mezclada con azúcar (2).
- Cocina hasta alcanzar los 103 °C.
- Vierte la mezcla en una bandeja y cúbreala con film transparente.
- Deja enfriar.
- Vierte dos tercios de la mermelada en el molde y deja cuajar.

Ingredientes:

3. Crunchy Amande Doux

Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace	45 g
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace	25 g
Pasta almendra	200 g
Frambuesa en trocitos liofilizada	45 g
Yogurt en polvo	2 g
	30 g

Preparación:

- Derrita Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace y la manteca de cacao prensada Belcolade Pure Prime Cacao-Trace.
- Añada la mermelada a la Pasta de almendra, los trozos de frambuesa liofilizada y el yogurt en polvo.
- Caliente a 45 °C y atempere (24-26 °C).
- Deposite el crunchy (1/3) sobre la mermelada con una manga pastelera.
- Refrigere a 4 °C durante un máximo de 5 minutos.
- Deje cristalizar a 16 °C con una humedad relativa inferior al 60 %.

ENSAMBLAJE:

- Colorea los moldes con manteca de cacao prensada Belcolade Pure Prime Cacao-Trace atemperada (8 % de colorante liposoluble en polvo).
- Atempera los moldes dos veces con capas muy finas de los diferentes chocolates.
- Cuando la mermelada esté fría, puedes rellenar el molde hasta 2/3.
- Continúa con el 1/3 restante de relleno crujiente de almendra dulce atemperado.
-

Valor nutricional (por 100 g)

Energía 430.08 kcal	Grasa / Grasa saturada 21.47 g / 13.04 g	Carbohidratos / Azúcares 41.66 g / 39.89 g	Proteínas 4.3 g	Fibra 3.49 g	Sal 0.11 g
Energía kJ 1796.26 kJ	Sodio 43.69 mg				