

# Bonbons pralinés aux noisettes



**Cédric Pilloud, Jorge Cardoso, Jean-Baptiste Jolliet**

Equipe suisse de pâtisserie 2017  
c/o Cedricpilloud.com, rue du Collège  
6, 1373 Chavornay



**Membres de l'équipe Suisse ayant terminé 3ème lors de la dernière Coupe du Monde de la Pâtisserie 2017 qui se déroulait au Sirha à Lyon.**

**Le plus prestigieux concours de pâtisserie au monde.**

Jorge fera une démonstration de bonbons chocolats.

Jean-Baptiste réalisera 5 petits montages de Noël en chocolat. À gagner avec un petit quizz de pâtisserie pour les enfants.

Cédric présentera un live cooking de glace à l'azote liquide à déguster sur place.

[www.cedricpilloud.com](http://www.cedricpilloud.com)

## INGRÉDIENTS

### Masse pralinée

510 gr. Noisettes sans peau

255 gr. Sucre

120 gr. Eau

### Praliné

## PRÉPARATION

### Préparation de la masse pralinée

1. Mélanger l'eau et le sucre et faire un caramel à 180°C
2. Une fois le caramel cuit, verser sur un Silpat et laisser bien refroidir
3. Mettre les noisettes et le caramel dans un robot-coup et mixer le tout
4. Mettre dans une bassine la masse pralinée et conserver

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Bonbons pralinés aux noisettes



550 gr. Masse Praliné

280 gr. Chocolat Criolait 38 %

au frais

## Préparation du praliné

Décoration du moule

Décorer le moule avec du beurre de cacao jaune et le beurre de cacao brun chocolat.

Préparation

1. Mouler 2 fois avec de la couverture Maracaibo 65%.
2. Faire le mélange du praliné
3. Remplir les moules avec du praliné et ensuite les placer au frigo pour cristalliser
4. Pour obturer le moule, chauffer le dessus à l'aide d'un décapeur/sèche-cheveux, ensuite mettre un peu de couverture noire et lisser avec une spatule. Placer le moule au frigo pour cristalliser le chocolat avant de démouler.
5. Démouler les bonbons.

**Bonne dégustation !**

---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

