

Sucette au caramel

Sébastien ODET

Pour 63 sucettes

· Ganache au caramel ·

Isomalt	100 g
Cassonade	50 g
Sucre semoule	50 g
Crème liquide	240 g
Gousses de vanille	2
Sel	1,5 g
Chocolat de couverture au lait	65 g
Pâte de cacao	25 g
Corps creux en chocolat blanc	63

Dans une casserole, faire fondre l'isomalt.

Ajouter la cassonade et le sucre semoule, puis caraméliser.

Décuire avec la crème liquide préalablement chauffée avec les gousses de vanille fendues et grattées.

Reporter à ébullition et ajouter le sel.

Verser sur le chocolat et la pâte de cacao préalablement hachés.

Emulsionner au mixer, puis laisser refroidir.

· Poudre de caramel ·

Sucre semoule	100 g
Beurre	20 g
Sel	1 g

Dans une casserole, faire un caramel à sec avec le sucre semoule et le sel.

Décuire avec le beurre et verser sur une feuille de papier cuisson.

Laisser refroidir, puis mixer.

· Amandes sablées ·

Amandes hachées	125 g
Eau	15 g
Sucre semoule	50 g

Faire griller les amandes hachées au four à 150°C, jusqu'à coloration.

Dans une casserole, faire cuire l'eau et le sucre semoule à 120°C.

Ajouter les amandes hachées grillées.

Sabler et faire sécher au four à 150°C, environ 15 minutes.

· Enrobage ·

Chocolat de couverture au lait 600 g

Tempérer le chocolat de couverture au lait.

Ajouter la poudre de caramel et les amandes sablées.

Montage

Garnir les corps creux de ganache au caramel.

Obturer de chocolat blanc tempéré.

Mettre un bâtonnet de sucette.

Laisser cristalliser.

Tremper les sucettes dans le chocolat d'enrobage.

Disposer les sucettes sur une pastille de chocolat décoré.

INBP

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032 - 76171 Rouen cedex 1
Tél : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86 - Email : bal@inbp.com



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

Bonne recette !

INBP · SIRHA 2011

CONFISERIE
PLAISIR

Sucette au caramel



Une recette réalisée par

Sébastien ODET

FORMATEUR PÂTISSIER INBP

Tél. 06 21 92 16 14

🌀 Sébastien anime toute l'année 🌀

Des formations directement dans les entreprises
Des journées collectives de formation partout en France
Des stages de 3 jours à l'INBP de Rouen :

- Du 26 au 28 septembre 2011 ·
Bousculez vos rayons !
- Du 07 au 09 novembre 2011 ·
Entremets modernes



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

• DEPUIS 1974 •

Plus qu'une école, un institut !

FORMATION CONSEIL

www.inbp.com

Rouen · France · International