

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Recette:	Praliné cacahuète		
Date: 2017			Mélissa Demont
Produit	Poids	Indications	
Sucre cristallisé	200		
Eau	65	Cuire à 116°C	
Cacahuète salée	300		
Poudre de vanille	1.25	Sabler et caraméliser	
Couverture Maracaïbo 65%	65		
Beurre de cacao	49	Ajouter tempérés	
Feuillentine	61.5	Ajouter	
Poids total en gramme	741.75		
Température cuisson:		Temps cuisson:	
Procédé de fabrication:			
Cuire le sucre et l'eau à 116°C			
Verser sur les cacahuètes et la vanille			
Sabler et caraméliser			
Mixer à consistance huileuse			
Ajouter la couverture et le beurre de cacao tempérés			
Ajouter la feuillentine			