



RECETTE DE VINCENT DURANT

# Tablette fourrée au caramel Mucicao-Rhum-Vanille

Recette en 1 étape



1

## Tablette fourrée au caramel Mucicao-Rhum-Vanille

Sucre cassonade	220g	28,3 %	Caraméliser le sucre, décuire avec le Mucicao, la vanille, le glucose et la lécithine.
MUCICAO	380g	48,9 %	Cuire à 104°C, stopper la cuisson et ajouter le rhum puis le beurre de cacao.
Gousse de vanille	0g	0,0 %	
Glucose DE60	160g	20,5 %	Refroidir à 29°C.
Lécithine de soja	2g	0,2 %	
Rhum	5g	0,6 %	
BEURRE DE CACAO	10g	1,2 %	
Chocolat noir DELTORA 70%	0g	0,0 %	
Total	777g	100%	

# Montage final

## MONTAGE DE LA TABLETTE :

Décorer le moule à tablette avec le chocolat blanc Diapason®.

Mouler avec la couverture Deltora® 70%, pocher le caramel à 29°C, laisser cristalliser.

Après cristallisation obturer.

## MONTAGE DU MOULAGE CABOSSE AU GRUÉ :

Déposer une première couche de couverture Deltora® 70% dans le moule à cabosse.

Avant la complète cristallisation, parsemer de gruë de cacao, laisser cristalliser légèrement.

Déposer une seconde couche de couverture, ébarber, laisser cristalliser

