



### SABLÉS GIANDUJA FRAMBOISE



Pour une vingtaine de sablés selon la taille de vos emporte-pièces cannelés

**Les sablés** : 150g de beurre pommade, 100g de sucre glace, 50g de noisettes en poudre, 50g de jaunes d'œufs, 250g de farine T55.

Crémer à la feuille dans la cuve du robot le beurre pommade avec le sucre glace, ajouter les jaunes puis la farine tamisée avec la poudre de noisettes. Étaler grossièrement entre 2 feuilles guitare et laisser reposer 2h au frais. Abaisser la pâte à 3mm, couper des disques avec un emporte-pièce cannelé de 7cm de diamètre et les disposer sur un tapis silpat. Ajuster dessus un même disque de 7cm ajouré avec un emporte-pièce de 5.5cm de diamètre. Cuite 15min environ dans un four préchauffé à 180° chaleur tournante, les biscuits doivent être blonds. Réserver au sec.

**La pâte de fruits framboise** : 150g de purée ou pulpe de framboise, 100g de sucre semoule, 3g de pectine jaune mélangée intimement à 25g de sucre semoule.

Chauffer la purée de framboise avec les 100g de sucre, ajouter la pectine et cuire jusqu'à 103°. Couler la pâte chaude au centre des sablés à l'aide d'un entonnoir à piston sans déborder. Laisser prendre et réserver .

**Le praliné noisette** : 75g de praliné noisette clair 60%, 75g de praliné noisette 50%, 75g de Jivara.

Fondre doucement le chocolat au lait au bain-marie, le mélanger avec les pralinés et tempérer le tout à 27°. Quand la texture du praliné le permet le dresser en spirale sur la pâte de fruit framboise avec une poche munie d'une douille de 5mm.

**Le praliné noisette clair à froid 60%**: 600g de noisettes sans peau, 400g de sucre glace.

Torréfier à cœur les noisettes au four à 150° puis les laisser refroidir sur un marbre. Mélanger avec le sucre glace et broyer au cutter sans trop chauffer l'appareil jusqu'à la formation d'une pâte. Laisser refroidir sur le marbre et broyer une seconde fois. Refroidir à nouveau et stocker dans une boîte hermétique. Conserver à 17°.

**Le praliné noisettes à 50%** : 500g de sucre semoule, 100g d'eau, 500g de noisettes sans peau. Faire un sirop à 118° avec le sucre et l'eau. Hors du feu verser sur ce sirop les noisettes légèrement

grillées et faire sabler le mélange. Remettre le tout sur le feu et sans cesser de remuer à la spatule faire caraméliser le sucre. Verser la masse sur un marbre et laisser refroidir. Après refroidissement broyer le tout dans un cutter sans trop chauffer la masse -pas au delà de 50°- pour obtenir une pâte. Verser la masse dans un bac inox et la laisser refroidir. Broyer ensuite une seconde fois pour bien l'affiner. Réserver dans une boîte hermétique dans un endroit sec à 17°.

**Beurre de cacao rouge** : 100g de beurre de cacao, 8g de colorant rouge liposoluble, 2g de colorant jaune liposoluble, 20g de chocolat noir de couverture.

Fondre le beurre de cacao sans dépasser 40° ajouter le colorant et mélanger le tout au mixer à main. Réserver dans des petits pots avec couvercles à vis et ranger dans une étuve à 40°. Pour une dilution optimale il est préférable de préparer les colorants au moins 24h à l'avance. Utiliser à l'éponge ou au pinceau sur des disques de chocolat noir tempéré à 30/32° maximum.

**La finition** : déposer directement dessus un disque de chocolat cristallisé coloré avec du beurre de cacao rouge -facultatif,