



ON RETROUVE DANS CETTE BARRE LES 3 COMPOSANTES CLÉS DE LA BARRE ÉNERGÉTIQUE : DES FRUITS SECS POUR L'ÉNERGIE, UN BOOSTEUR AVEC LE CAFÉ ET UN ÉLÉMENT DE GOURMANDISE AVEC LE CITRON CONFIT.

JÉRÉMY BARRE ÉNERGIE ASPA



UNE RECETTE CALCULÉE POUR 44 BARRES DE 8,5 X 3 CM

SOLUTION ACIDE CITRIQUE

- 2,5 g Eau minérale
- 2,5 g Acide citrique
- 5 g POIDS TOTAL**

Tiédifier l'eau minérale et incorporer l'acide citrique, mélanger et laisser dissoudre.

CADRE NOISETTE CAFÉ CITRON

- 50 g Eau minérale
- 120 g Miel d'acacia
- 95 g Sucre semoule
- 2 g Pectine jaune
- 25 g Sucre semoule
- 5 g Solution acide citrique
- 260 g Citron confit en cubes
- 50 g Café en poudre
- 60 g Riz soufflé
- 100 g Éclat d'or**
- 200 g Noisette du Piémont IGP torréfiée concassée
- 60 g Noisette grillée hachée

1027 g POIDS TOTAL

Chauffer l'eau minérale, le miel et la grande quantité de sucre. Ajouter la pectine préalablement mélangée avec la petite quantité de sucre. Cuire à 118 °C puis ajouter la solution acide. Mélanger les cubes de citron confit, le café en poudre, le riz soufflé, l'Éclat d'or, les noisettes concassées et les noisettes hachées puis ajouter le sirop de sucre cuit chaud. À l'aide d'un rouleau, presser le mélange en cadre 34 x 34 cm de 10 mm de hauteur. Retirer le cadre et cuire 12 minutes à 140 °C.

MONTAGE ET FINITION

QS KOMUNTU 80%

Réaliser le cadre de noisette café citron, une fois refroidi découper des barres de 8,5 x 3 cm.

DRESSAGE

Enrober avec de la couverture Komuntu 80% précristallisée. La soufflerie doit être suffisamment puissante pour éviter d'avoir un enrobage trop épais et pour obtenir un effet de vague sur le dessus de la barre.

VALRHONA : Éclat d'or (14592) - Komuntu 80% (48579)