

# Cara Crakine™

Produit prêt à l'emploi

Chocolat au lait caramel + céréales biscuitées et toastées



# L'Alto

## Cara Crakine™

### Philippe Bertrand

Directeur de la Chocolate Academy France.  
Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur.

### Martin Diez

Chef Pâtissier de la Chocolate Academy France.

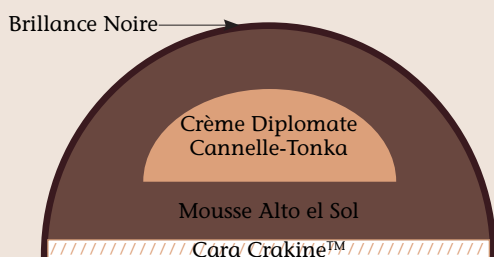
"Un produit prêt à l'emploi : moelleux et facile d'utilisation pour toutes les préparations de pâtisserie. Il ajoutera une texture incroyablement croustillante à vos recettes avec un authentique goût de caramel et de céréales biscuitées toastées."

### Composition:

- Croustillant Cara Crakine™ Alto el Sol
- Crème Diplomate Cannelle-Tonka
- Mousse Alto el Sol
- Finition Brillance Noire



### Schéma du montage



## L'Alto

recette pour 30 pâtisseries de diamètre 7 cm.

### Croustillant Cara Crakine™ Alto el Sol

Fondre à 30°C	210 g	Couverture noire Plantation Alto el Sol 65%
Mélanger	420 g	Cara Crakine™

### Crème Diplomate Cannelle-Tonka

Bouillir	270 g	Lait
	35 g	Œufs
	20 g	Jaunes d'œufs
Blanchir	35 g	Sucre roux
	20 g	Poudre à crème
	2 g	Tonka en poudre
	4 g	Cannelle en poudre

Réaliser une pâtisserie

Ajouter	40 g	Beurre de cacao MyCryo®
A 30°C, ajouter	270 g	Crème montée

Dresser dans les Flexipans® demi-sphère pour insert

### Mousse Alto el Sol

Mettre au batteur	110 g	Jaunes d'œufs
Et	155 g	Sirop à 30°B
Faire monter en chauffant		
Fondre à 45°C	380 g	Couverture noire Plantation Alto el Sol 65%
A 30°C, ajouter	800 g	Crème montée

### Finition Brillance Noire

Glacer	-	Brillance Noire
--------	---	-----------------

# Les Bonbons

## Cara Crakine™

### Bonbon Cara Crakine™ coco

recette pour 50 bonbons demi-sphère.

#### Ganache coco

Faire bouillir	125 g	Crème 35% MG
Et verser sur	25 g	Noix de coco râpée
Laisser infuser 30 minutes puis chinoiser		
Recueillir	175 g	D'infusion
Ajouter	12 g	Sorbitol poudre
	28 g	Beurre
A 80°C, verser sur	150 g	Blanc Satin™
	12 g	Liqueur Malibu®

Garnir les moules demi-sphère à moitié.

#### Intérieur Cara Crakine™

Fondre à 45°C	37 g	Couverture au lait Harmonie Lactée
Mélanger avec	125 g	Cara Crakine™
Tabler à 24°C		

Garnir les moules demi-sphère et obturer.

### Bonbon Cara Crakine™ marron

recette pour 50 bonbons demi-sphère.

#### Pâte d'amandes marron

Mélanger	140 g	Pâte d'amandes 50%
	105 g	Purée de marron

Tabler à 24°C

Garnir les moules demi-sphère et obturer.

#### Intérieur Cara Crakine™

Fondre à 45°C	50 g	Couverture au lait Harmonie Lactée
Mélanger avec	180 g	Cara Crakine™
Tabler à 24°C		

Garnir les moules demi-sphère et obturer.

### Mini Berlingots Cara Crakine™ fruits rouges

recette pour 50 bonbons Berlingot.

#### Compotée de fruits rouges

Chauffer à 40°C et mélanger	200 g	Purée de fruits rouges
	100 g	Eau
Ajouter	10 g	Pectine jaune
	160 g	Sucre

Cuire le tout à 105°C puis réserver au froid.

Garnir les moules Berlingot à moitié.

#### Intérieur Cara Crakine™

Fondre à 45°C	75 g	Couverture au lait Harmonie Lactée
Mélanger avec	250 g	Cara Crakine™
Tabler à 24°C		

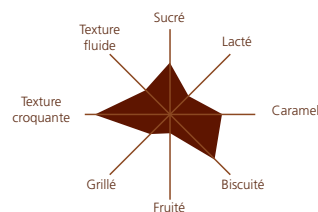
Garnir les moules Berlingot et obturer.



# Cara Crakine™



Un mélange de Chocolat au Lait au Caramel et de céréales biscuitées toastées pour un authentique goût de caramel et une incroyable texture croustillante.



FNF-X32CARACR-656  
Seau de 5 kg  
Chocolat Lait Caramel & 17% Céréales Biscuitées  
Toastées



## Produits utilisés dans les recettes

	CODE SAP	% CACAO	% LAIT	CONDITIONNEMENT	% MG
<b>Couverture Noire</b>					
Plantation Alto el Sol	CHD-P65ALTOBIO-528	65	-	Boîte de 2 kg	37
<b>Couverture au lait</b>					
Harmonie Lactée	CHM-Q32HARM-587	32,6	27,4	Boîte de 5 kg	35,4
<b>Chocolat Blanc</b>					
Blanc Satin™	CHW-Q29SATI-587	29,2	19,8	Boîte de 5 kg	33,3
<b>Beurre de Cacao</b>					
MyCryo®	NCB-HD706-BY-X56	100	-	Boîte de 675 g	100

## Découvrez notre sélection de produits de service

Pralin Feuilletine™	FNN-X23PFBO-656	23% Pailleté Feuilletine™ Pur beurre - 12% Amandes - 12% Noisettes	Seau de 5 kg
Brillance Noire	FWD-295-613	39% Cacao	Seau de 2 kg



### La Chocolate Academy

Découvrez le savoir-faire de Philippe Bertrand et Martin Diez ainsi que de nos Ambassadeurs en participant aux ateliers organisés dans notre Chocolate Academy. Vous pouvez également consulter toutes les informations techniques, les vidéos, et les recettes réalisées avec l'ensemble de notre gamme de produits Cacao Barry sur notre site web :

[www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)



Inspirez vos créations

[www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)