



FINGER CHOCOLAT, BANANE & CACAHUËTE

Banana and peanut chocolate bar

SEBASTIAN PETTERSSON

Chocolatier - Pastry chef / Gold in 2018 Culinary World Cup
SUEDE





FINGER CHOCOLAT, BANANE & CACAHUËTE

Banana and peanut chocolate bar

Pour 10 portions :

Pour le caramel de banane :

100 g beurre européen	270 g purée de banane BIO SICOLY®
50 g beurre noisette	100 g chocolat Dulcey
90 g sucre semoule	130 g chocolat blanc
130 g sirop d'érable	10 g sel

Procédé :

Chauffer le beurre, le sucre, le sirop d'érable et la **purée de banane BIOSICOLY®** à 106°C. Remuer sans arrêt pour garder une couleur claire. Débarasser et laisser refroidir à 80°C.
Faire fondre avec les chocolats et assaisonner avec le sel.

Pour le gianduja cacahuète :

350 g praliné cacahuète	80 g beurre de cacao
100 g chocolat au lait	10 g fleur de sel

Procédé :

Chauffer séparément le praliné, le chocolat ainsi que le praliné à 35°C. Mélanger d'abord le praliné avec le chocolat puis ajouter le beurre de cacao.
Pour une émulsion parfaite, finir au mixeur plongeant. Assaisonner avec la fleur de sel.

Pour le topping:

100 g cacahuètes grillées salées

Pour le chocolat de trempage :

300 g chocolat noir 55%
100 g beurre de cacao

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients puis tempérer avant utilisation.

MONTAGE ET FINITIONS :

Mouler le gianduja cacahuète dans le fond d'un moule en silicone et laisser figer. Couler le caramel de banane sur le dessus. Ajouter sur le dessus les cacahuètes grillées.
Laisser figer une nuit entière au réfrigérateur.
Tempérer le chocolat de trempage puis tremper le montage en utilisant deux longues baguettes.
Décorer avec des copeaux de chocolats.

For 10 portions :

For the banana caramel :

100 g European butter	270 g SICOLY® organic banana purée
50 g browned butter	100 g Dulcey chocolate
90 g caster sugar	130 g white chocolate
130 g maple syrup	10 g salt

Method :

Heat butter, caster sugar, maple syrup and **SICOLY® organic banana purée** to 106°C. Whisk continuously to keep the colour bright.
Set aside and leave to cool down to 80°C.
Melt together with the chocolates and season with salt.

For the peanut gianduja :

350 g peanut praliné	80 g cocoa butter
100 g milk chocolate	10 g fleur de sel

Method :

Heat separately the praliné, chocolate and cocoa butter to 35°C. Mix the praliné with the chocolate first and then add the cocoa butter.
Finish mixing with a hand mixer for a perfect emulsion. Season with salt.

For the topping:

100 g salted roasted peanuts

For the dipping chocolate :

300 g 55% dark chocolate
100 g cocoa butter

Method :

Mix the ingredients together and temper before dipping.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Mould the peanut gianduja in the bottom of a silicon bar moulds and leave to set. Add the banana caramel on top.
Top the bar with the roasted peanuts.
Leave to set completely overnight in the fridge.
Temper the dipping chocolate and dip the bar using two long sticks.
Decorate with chocolate flakes.