



TABLETTE MÛRE
Blackberry chocolate bar

Quentin Bailly
CHAMPION DU MONDE

QUENTIN BAILLY

Champion du monde de pâtisserie 2013





TABLETTE MÛRE

Blackberry chocolate bar

Pour 10 tablettes de 120g :

Pour le caramel mûre semi-liquide QB :

100,6 g sucre semoule	31,4 g chocolat lait 33%
110,1 g purée de mûre sans sucres ajoutés SICOLY®	43,1 g beurre doux
47,2 g purée de framboise sans sucres ajoutés SICOLY®	0,9 g fleur de sel

Procédé :

Cuire à sec le sucre semoule jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Décuire avec les purées de mûre et de framboise SICOLY® puis recuire à 70° BRIX (ou 104°C). Ajouter la fleur de sel en fin de cuisson.

Descendre à 70°C et ajouter le chocolat au lait. Refroidir à 35°C et mixer avec le beurre.

Pour le praliné de collage QB :

Praliné de base noisette 60% QB :	Praliné de base amande 60% QB :
43,8 g sucre semoule	52,6 g sucre semoule
0,5 gousse de vanille de Nouvelle Calédonie	0,1 gousse de vanille de Nouvelle Calédonie
41,7 g noisettes brutes	50,1 g amandes brutes
41,7 g noisettes blanchies	50,1 g amandes blanchies
0,1 g fleur de sel	0,1 g fleur de sel

Procédé :

Commencer par la réalisation des pralinés de base.

Chauffer le sucre progressivement et réaliser un caramel à sec à 172°C. Ajouter pour l'un les noisettes torréfiées (150°C pendant 27 minutes) et pour l'autre les amandes torréfiées (150°C pendant 38 minutes); la vanille et la fleur de sel. Laisser refroidir avant de mixer.

Conserver au frais, entre 4 et 6°C.

Praliné de collage QB :

131,2 g praliné de noisette base	26,2 g chocolat au lait
157,5 g praliné d'amande base	3,6 g beurre de cacao
31,5 g beurre de cacao	

Procédé :

La veille, fondre en étuve à 34°C les chocolats.

Ajouter les couvertures fondues dans le praliné et la première partie du beurre de cacao à température ambiante.

A 30°C, mixer avec la seconde partie du beurre de cacao tempéré.

Pour la coloration pour tablette mûre QB :

30 g chocolat blanc 33%
2 g colorant rouge naturel
0,1 g colorant bleu naturel

Procédé :

Mélanger les colorants au chocolat blanc.

MONTAGE :

550 g couverture noire 62%
300 g caramel mûre semi-liquide
350 g praliné de collage
30 g coloration pour tablette

Réaliser la tablette avec 55g de couverture noire pour moulage et obturation, 30 g de caramel mûre et 35g de praliné. Laisser cristalliser la première couche de chocolat environ 15 minutes à température ambiante (entre 17 et 20°C). Pour le caramel, puis le praliné, laisser figer 15 minutes. Après obturation, laisser figer 30 minutes avant de démouler.

Terminer en passant la coloration au rouleau sur la tablette.

For 10 chocolate bars of 120g :

For the semi-liquid blackberry caramel QB :

100,6 g caster sugar	31,4 g 33% milk chocolate
110,1 g SICOLY® no added sugar blackberry purée	43,1 g unsalted butter
47,2g SICOLY® no added sugar raspberry purée	0,9 g fleur de sel

Method :

Cook the caster sugar to obtain a golden brown caramel. Stop the cooking with SICOLY® blackberry and raspberry purées and cook again to 70° BRIX (or 104°C). Add the fleur de sel at the end of the cooking time.

Cool down to 70°C and add the milk chocolate. Cool down to 35°C and mix with butter.

For the collage praliné QB :

Hazelnut praliné 60% QB :	Almond praliné 60% QB :
43,8 g caster sugar	52,6 g caster sugar
0,5 New Caledonia vanilla pod	0,1 New Caledonia vanilla pod
41,7 g raw hazelnuts	50,1 g raw almonds
41,7 g blanched hazelnuts	50,1 g blanched almonds
0,1 g fleur de sel	0,1 g fleur de sel

Method :

Start with the preparation of the two base pralinés.

Prepare a dry caramel by heating sugar gradually to 172°C. Add on one side the roasted hazelnuts (150°C for 27 minutes) and on the other side the roasted almonds (150°C for 38 minutes); vanilla and fleur de sel. Leave to cool down. Mix.

Store in a cold place, between 4 and 6°C.

Collage praliné QB :

131,2 g hazelnut praliné	26,2 g milk chocolate
157,5 g almond praliné	3,6 g cocoa butter
31,5 g cocoa butter	

Method :

Melt the chocolates at 34°C in an oven the day before.

Add the melted couverture chocolate in the base pralinés and the first part of the cocoa butter at room temperature.

At 30°C, mix with the second part of the cocoa butter at room temperature.

For the blackberry bar colouring QB :

30 g 33% white chocolate
2 g natural red food colouring
0,1 g natural blue food colouring

Method :

Mix the food colourings with the white chocolate.

ASSEMBLY :

550 g 62% dark couverture chocolate
300 g semi liquid blackberry caramel
350 g collage praliné
30 g blackberry bar colouring

Assemble the chocolate bar with 55g of white couverture chocolate (for the form and to close the bar) , 30 g of blackberry caramel and 35g of praliné. Leave the first layer of chocolate to crystallize for 10 -15 minutes at room temperature (17-20°C). For the blackberry caramel and the praliné, wait each time 15 minutes to set. To finish, leave the bar to set for 30 minutes and take out of the mould.

Finish off by applying the colouring with a paint roller.