

## Croustillant au Black Zabuye et Cara crakine



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Fourrage caramel Cara Crakine en seau 5 kg CACAO BARRY	0163400
0.1	Pistache émondée en sachet 1 kg LA PULPE	0089511
0.45	Chocolat noir de couverture en paquet 1,5 kg CARMA	0243317
0.295	Chocolat pur lait Alunga 41% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY	0137371
PM	Noisettes caramélisées en boîte 440 g VAHINE	0089886
0.04	Sirop de glucose en seau 1 kg DAWN	0133838
0.5	Crème liquide	~
0.09	Beurre	~
0.04	Sorbitol liquide	~

### Étapes de préparation

- 1 Au bain-marie, réchauffer doucement le cara crakine pour qu'il devienne malléable.
- 2 Hacher les pistaches et rajouter les dans le cara crakine et mélanger.
- 3 Disposer le cara crakine dans un cadre et tapisser le fond du cadre.
- 4 Pour la ganache : faire bouillir la crème avec le beurre, le sorbitol et le glucose.
- 5 A 80°, verser le chocolat au lait et le chocolat noir que vous aurez rassemblé au préalable dans un seul récipient.

- 6 Mixer l'appareil et couler le à 28° dans le cadre sur le socle de cara crakine et réserver au froid.
- 7 Pour la décoration, couler une fine couche de chocolat blanc sur le dessus de la ganache et réserver au froid.
- 8 Une fois pris, vous pouvez le sortir du cadre pour couper des tranches et le dresser sur une assiette avec quelques pistaches et des noisettes caramélisées.