

# CLUIZEL

• PARIS •



Recette élaborée par **Rémi Carreño Paredes**



Rémi  
CARREÑO PAREDES  
Chef CLUIZEL

# SUCETTES GOURMANDES CACAHUÈTE/BANANE

Recette pour 12 pièces

## Réduction de bananes

350 g	Purée de bananes
23 g	Sucre
60 g	Eau
2 u	Gousse de vanille
70 g	Jus de citron
2 g	Zestes de citron vert

Dans une casserole, chauffer la purée de bananes, le sucre, l'eau et la vanille. Réduire jusqu'à ce que la texture commence à se densifier et devienne légèrement rosée. Après réduction, débarrasser votre mélange dans un cul de poule, ajouter le jus de citron et le zeste. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

## Praliné cacahuète

300 g	Cacahuètes
200 g	Sucre
1 g	Sel
1 u	Gousse de vanille
50 g	Eau
62 g	<b>Chocolat Gourmand Z-Karamel</b>
20 g	<b>Beurre de cacao</b>

Torréfier les cacahuètes à 160 °C environ 10 minutes. Dans une petite casserole, mélanger le sucre, l'eau et la vanille. Cuire à 180 °C. À 180 °C ajouter le sel et verser le caramel sur les cacahuètes. Laisser refroidir, faire fondre le chocolat Z-Karamel et le beurre de cacao. Mixer le praliné. Une fois bien lisse, ajouter le beurre de cacao, le chocolat Z-Karamel fondu et tableer le praliné à 27 °C.

## Enrobage Chocolat Gourmand Z-Karamel

400 g	<b>Chocolat Gourmand Z-Karamel</b>
400 g	<b>Beurre de cacao</b>
150 g	<b>Pure pâte de noisettes</b>
40 g	Huile de pépins de raisin
2 g	Fleur de sel

Faire fondre le chocolat Z-Karamel et le beurre de cacao ensemble. Ajouter la pure pâte de noisettes, l'huile de pépins de raisin et la fleur de sel. Mixer le tout et réserver dans une étuve à 45 °C.

## Montage et finitions

Disposer vos moules et déposer les bâtons à sucette dedans. Lorsque votre praliné est tablé à 27 °C, pocher environ 30 g au fond de votre moule et chemiser les bords. Laisser prendre légèrement et pocher 5 g de réduction de bananes. Terminer en pochant 20 g de plus de praliné cacahuète. Laisser le praliné durcir à 14 °C pendant une nuit. Le lendemain, tempérer votre enrobage et enrober vos sucettes. Laisser cristalliser.

<b>Pure pâte de noisettes</b>	réf. 21210
<b>Beurre de cacao</b>	réf. 21000
<b>Chocolat Gourmand Z-Karamel</b>	réf. 20460