

RÉALISER UN ROCHER AMANDE

MATÉRIEL

- Bol à pâtisserie
- Brochette en bois
- Couteau d'office
- Maryse
- Mixeur plongeant
- Papier film alimentaire
- Plaque de cuisson
- Russe
- Support polystyrène

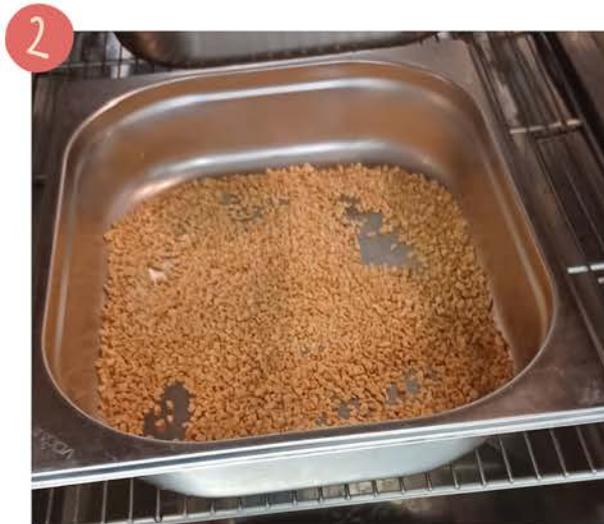
INGRÉDIENTS

Pour environ 580 g de masse

- 100 g Amande concassée torréfiée
- 350 g Couverture noire ou lactée ou ivoire
- 100 g Beurre de cacao
- 35 g Huile pépin de raisin



1 Faire fondre la couverture et le beurre de cacao au bain-marie à 35 °C.



2 **Torréfier** les amandes concassées au four à 160 °C pendant 15 minutes, sur une plaque de cuisson. Attention à bien surveiller la cuisson, pour éviter que les amandes brûlent et deviennent amère voire immangeables. Laisser refroidir après cuisson.



3 Dans une calotte en inox, verser la couverture mise au point avec le beurre de cacao.



4 Peser l'huile de pépins de raisin dans une barquette en plastique alimentaire, puis la verser dans le mélange couverture/beurre de cacao. Ajouter les amandes concassées torréfiées refroidies.



5 Homogénéiser l'appareil à l'aide d'une maryse.



6 Verser dans un pichet à pâtisserie et mixer au mixeur plongeant pour affiner les grains d'amandes autant que besoin.

