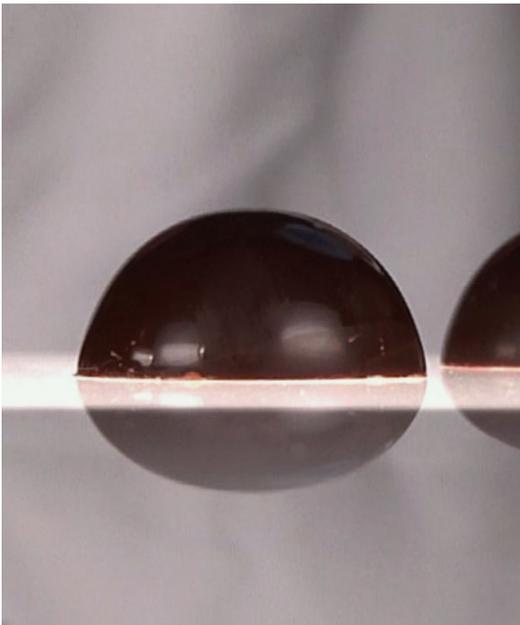


# TEXTURAS

*Albert y Ferran Adrià*

Texturas **Sparkys**

## Bouchées de Sparky



### Pour les bouchées de Sparky:

- 60 g de couverture de chocolat à 64%
- 160 g de praliné de noisettes
- 25 g de Sparkys
- 0,3 g de sel

- 1 Tapisser un moule à bouchée avec la couverture de chocolat tiède.
- 2 Dissoudre la couverture de chocolat à 35°C et la mélanger avec le praliné de noisettes, le sel et les Sparkys.
- 3 Remplir chaque moule à bouchée avec le mélange de Sparkys.
- 4 Refermer les bouchées avec la couverture de chocolat tiède. Démouler après cristallisation.

### Autres :

- 1 moule à bouchée
- q.s. de couverture de chocolat tiède à 72%

