

Nativita

Recette pour 8 bûches de 19 cm X 13 cm (soit 6 personnes)

Recette de base

Pâte sucrée amande

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
500 g	RUBAN MOKA	Mélanger au batteur, à la feuille, RUBAN MOKA ramolli avec le sucre glace tamisé. Ajouter la POUDRE D'AMANDES BLANCHIES , puis ajouter graduellement les œufs tempérés et ISAROME VANILLE . En dernier, ajouter la farine tamisée. Laisser tourner jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid 4h minimum avant utilisation. Etaler la pâte sucrée sur 3 mm d'épaisseur et détailler des fonds de 19 x 13 cm. Cuire entre 2 Silpain® au four ventilé à 170°C pendant +/- 10 min.
500 g	Sucre glace	
100 g	POUDRE D'AMANDES BLANCHIES	
250 g	Œuf	
5 g	ISAROME VANILLE	
1100 g	Farine T45	

OU Pâte sucrée

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1000 g	BACKTIVAT MURBKREM FRIAX	Mélanger tous les ingrédients à la feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid 4h minimum avant utilisation. Etaler la pâte sucrée sur 3 mm d'épaisseur et détailler des fonds de 19 x 13 cm. Cuire entre 2 Silpain® au four ventilé à 170°C pendant +/- 10 min.
1100 g	Farine	
50 g	Œufs	



Version 19 x 19 cm - recette pour 6 bûches



Boule de Noël vanille orange

Recette pour 16 pièces «Truffles 120» Silikomart®

1. Masse croustillante chocolat blanc

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
500 g	CROQUANT CHOCOLAT BLANC	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

2. Cœur orange mandarine

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
250 g	FRUFFI ORANGE	Mélanger tous les ingrédients. Dresser dans des moules Flexipan® demi-sphères Ø 42 mm (réf : FP1489) et surgeler.
70 g	Purée de mandarine	

3. Mousse vanille

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
140 g	BAVARIA VANILLE	Mélanger BAVARIA VANILLE avec le lait tempéré (25° à 30°C). Incorporer délicatement la crème légèrement montée.
200 g	Lait	
340 g	CREME 35 % MG - EDELWEISS	

4. Glaçage miroir orange

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
650 g	JELFIX NEUTRE	Porter JELFIX NEUTRE et l'eau à ébullition, puis ajouter ROYAL MIROIR NEUTRE. Mixer. Ajouter le colorant de votre choix, puis utiliser à +/- 45°C.
650 g	Eau	
2600 g	ROYAL MIROIR NEUTRE	
QS	Colorant orange	

Montage & Finition

Etaler la masse croustillante chocolat blanc dans un demi-cadre 30 x 40 cm muni d'un Silpat®, faire figer au froid puis détailler des disques de Ø 40 mm. Réserver au grand froid.

Vous obtiendrez environ 40 disques, soit plus que les 16 nécessaires pour la réalisation de cette recette, à prendre en compte si vous multipliez les quantités. De plus, l'excédent de masse croustillante pourra être récupéré et refondu pour une utilisation ultérieure.

Remplir à moitié les moules sphères de mousse vanille, placer un cœur orange mandarine, compléter de mousse jusqu'à 0,5 cm du bord et obturer avec un disque de masse croustillante chocolat blanc. Placer au grand froid.

Démouler, puis glacer de glaçage miroir coloré en orange et déposer sur un disque de pâte sucrée de Ø 60 mm ou un entremets familial. Décorer d'un décor réalisé en CHOCOLAT NOIR 64%.

Astuces

- pour faciliter le démoulage des sphères, décoller d'abord le petit rebord silicone
- pour déplacer l'entremets, aidez-vous d'un cure-dent en piquant au centre de la sphère
- pour réaliser un décor façon « boule de Noël » en CHOCOLAT NOIR 64%, placer une plaque en marbre au froid négatif, puis une fois bien froide, à l'aide d'une poche sans douille, dresser des traits de chocolat à environ 35°C, puis les modeler rapidement. A l'aide d'un pinceau fin, saupoudrer de poudre d'or.

Carré chocolat tonka

Recette pour 16 pièces «GEM 100» Silikomart®

1. Masse croustillante chocolat noir

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
800 g	CROQUANT CHOCOLAT NOIR	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

2. Cœur chocolat tonka

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1700 g 1 pce 850 g	CREME 35% MG-EDELWEISS Fève de tonka CHOCOLAT NOIR 64%	Porter la crème et la fève de tonka râpée à ébullition puis verser en trois fois sur le CHOCOLAT NOIR 64% , en réalisant une émulsion. Mixer. Verser dans un cadre 60 x 40 cm puis faire prendre au froid négatif. Découper des carrés de 4 cm de côté et réserver au congélateur pour le montage. <i>Vous obtiendrez environ 100 carrés, soit plus que les 16 nécessaires pour la réalisation de cette recette, à prendre en compte si vous multipliez les quantités.</i>

3. Mousse chocolat

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
90 g 140 g 450 g	BAVARIA CHOCOLAT Eau CREME 35% MG-EDELWEISS	Mélanger BAVARIA CHOCOLAT avec l'eau tiède. Incorporer délicatement la crème légèrement montée.

Montage & Finition

Etaler la masse croustillante chocolat noir sur un Silpat® dans un cadre 60 x 40 cm et faire refroidir au grand froid.

Découper des carrés de 4,5 cm et réserver pour le montage.

Vous obtiendrez environ 100 carrés, soit plus que les 16 nécessaires pour la réalisation de cette recette, à prendre en compte si vous multipliez les quantités. Astuce : la quantité non utilisée pourra être refundue.

Dresser environ 15 g de mousse chocolat dans le moule GEM100®, puis placer le cœur chocolat/tonka. Dresser à nouveau de la mousse chocolat jusqu'à ½ cm du bord et terminer par un carré de croquant noir. Lisser et surgeler.

Démouler et glacer de **ROYAL MIROIR CHOCOLAT** chauffé à +/- 40°C, puis déposer sur un carré de pâte sucrée de 6 cm de côté ou sur un entremets familial. Décorer d'un décor en chocolat **ASSORTIMENT DISQUES 3 CHOCOLATS** poudré d'or.

Gem vanille caramel cacahuète

Recette pour 16 pièces «GEM 100» Silikomart®

1. Masse croustillante praliné

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
900 g	PRALIN CROQUANT	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

2. Cœur caramel cacahuète

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
160 g	RUBAN MOKA	Faire fondre RUBAN MOKA avec le CHOCOLAT LAIT 34 % et MULTIFILL CARAMEL puis incorporer les cacahuètes concassées. Etaler sur un Silpat® dans un cadre 60 X 40 cm et faire prendre au grand froid. Découper des carrés de 4 cm de côté et réserver au congélateur. Vous obtiendrez environ 100 carrés, soit plus que les 16 nécessaires pour la réalisation de cette recette, à prendre en compte si vous multipliez les quantités.
440 g	CHOCOLAT LAIT 3 %	
1400 g	MULTIFILL CARAMEL	
800 g	Cacahuètes salées	

3. Mousse vanille

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
140 g	BAVARIA VANILLE	Mélanger BAVARIA VANILLE avec le lait tempéré (minimum 25° C). Incorporer délicatement la crème légèrement montée.
200 g	Lait	
340 g	CREME 35% MG-EDELWEISS	

Montage & Finition

Etaler la masse croustillante chocolat praliné sur une plaque 60 x 40 cm munie d'un Silpat® et laisser figer au grand froid. Découper des carrés de 4,5 cm et réserver pour le montage. Vous obtiendrez environ 100 carrés, soit plus que les 16 nécessaires pour la réalisation de cette recette, à prendre en compte si vous multipliez les quantités. Dresser environ 15 g de mousse vanille dans le moule GEM100®, puis placer le cœur caramel cacahuète. Dresser à nouveau de la mousse vanille jusqu'à ½ cm du bord et terminer par un carré de masse croustillante praliné. Lisser et surgeler.

Démouler et pulvériser d'un mélange 50/50 CHOCOLAT BLANC 29% et beurre de cacao, puis déposer sur un carré de pâte sucrée de 6 cm de côté ou sur un entremets familial. Décorer à l'aide d'un décor chocolat ENVOLEES MARBREES poudré d'or.

Astuces

Si vous ne souhaitez pas pulvériser vos entremets, vous pouvez les glacer à l'aide du glaçage miroir neutre.

Voir recettes boule de Noël

