

Willy Tonka

Recette pour 5 bâches de 50 cm moule « 2M BUCHE1 » Décors & Créations®

1. Pâte à brownie

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1110 g 390 g	ISABROWNIES Eau	Mélanger ISABROWNIES et l'eau à la feuille pendant 1 min en 1ère vitesse puis 4 min en 2ème vitesse.

2. Pâte à cookie

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1000 g 300 g 90 g 300 g	ISACOOKIES RUBAN BRIOCHE Eau Pépites de chocolat	Mélanger en 1ère vitesse dans un batteur à la feuille ISACOOKIES, la matière grasse et l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter ensuite les pépites de chocolat. Etaler cette pâte en rectangle de 60 x 40 cm sur une épaisseur d'environ 0,5 cm. Passer au grand froid.

3. Biscuit brookies

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1500 g 1690 g	Pâte à brownie Pâte à cookie	Etaler la masse à brownie dans un cadre 60 x 40 cm, puis déposer par-dessus la pâte à cookies étalée. Laisser légèrement revenir à température. Cuire au four ventilé à 170°C +/- 20 min. Astuce : pour gagner du temps, la pâte à cookie peut être émietée sous forme de crumble

4. Fourrage poire tonka

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
3000 g 2 pcs	FRUFFI POIRE Fève de tonka	Mélanger FRUFFI POIRE avec la fève de tonka râpée.



5. Masse gélatine

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
40 g	Gélatine en poudre 200 Bloom	Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.
240 g	Eau	

6. Mousse vanille

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1520 g	Lait	Porter à ébullition le lait et laisser infuser 1 heure les gousses de vanille fendues et grattées. Chinoiser.
4 pcs	Gousse de vanille	
240 g	Sucre	Porter l'infusion à ébullition, y ajouter le sucre et les jaunes préalablement mélangés. Cuire à 85°C, chinoiser et ajouter la masse gélatine.
445 g	Jaunes d'œufs	
255 g	Masse gélatine	
2025 g	CREME 35 % MG - EDELWEISS	Laisser refroidir la crème anglaise à 25-30°C, puis incorporer la crème légèrement montée.

7. Glaçage gourmand chocolat blanc et amandes rouges

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
175 g	Amandes hachées	Torréfier les amandes hachées au four ventilé à 170°C pendant 10 min. Laisser refroidir puis mélanger avec le colorant rouge. Faire sécher au four ventilé à 80°C pendant 30 min.
QS	Colorant rouge	
875 g	CHOCOLAT BLANC 29%	Faire fondre le CHOCOLAT BLANC 29% avec le CROQUANT CHOCOLAT BLANC puis ajouter l'huile de pépins de raisin. Terminer le mélange en ajoutant les amandes hachées colorées. Utiliser à +/- 35°C.
875 g	CROQUANT CHOCOLAT BLANC	
175 g	Huile de pépins de raisin	

8. Glaçage miroir neutre

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
250 g	JELFIX NEUTRE	Porter à ébullition JELFIX NEUTRE et l'eau, puis ajouter ROYAL MIROIR NEUTRE et mixer sans incorporer d'air.
250 g	Eau	
1000 g	ROYAL MIROIR NEUTRE	Utiliser à +/- 45°C.

Montage & Finition

Après cuisson et refroidissement du biscuit brookies, détailler des bandes de 7 x 49 cm, réserver au grand froid.

Dresser 600 g de fourrage poire tonka par moule à bûchette Décors et Créations® ref „2M BUCHETTE1“ et surgeler.

Remplir au 1/3 les gouttières à bûche de mousse vanille, placer un insert de fourrage poire tonka, compléter de mousse vanille jusqu'à 2 cm du bord puis placer une bande de biscuit brookies.

Démouler et glacer avec le glaçage gourmand aux amandes rouges. Passer au grand froid puis glacer avec le glaçage miroir neutre.

Décorer de bonbons (guimauves, réglisses, etc), de sucre d'orge réalisés en **PATE A SUCRE**, de meringuettes réalisées avec **VENEZIANA** et de décors chocolat **ASSORTIMENT MINI TABLETTES**.

