

chocolat

NOËL AU NATUREL

✧ SOLSTICE D'HIVER ✧

chocolat, café & praliné

café



praliné

NOËL AU NATUREL



Randonnée sur un air d'opéra avec un biscuit pâte à choux qui renferme un crémeux chocolat et une garniture au café. Cette bûche conte la légende de Noël du premier solstice d'hiver et renferme de délicieuses émotions gustatives en offrant un final croustillant avec son socle aux saveurs de praliné et de chocolat au lait.

Solstice d'hiver

Recette pour 3 cadres 40 x 60 cm, soit 6 bûches de 18 cm de long (environ pour 6 personnes)

1. Masse croustillante praliné et chocolat lait

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
800 g	PRALIN CROQUANT	Donner la texture désirée au croquant en modifiant sa température puis ajouter le chocolat fondu. Etaler dans un cadre 40 x 30 cm et laisser figer au froid.
200 g	CHOCOLAT LAIT 34%	

2. Biscuit pâte à choux

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
55 g	Lait	Porter à ébullition le lait et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, incorporer la farine tamisée et mélanger avec la spatule. Remettre sur le feu vif et dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la paroi. Au batteur incorporer un par un les œufs, puis finir par les jaunes d'œufs. La consistance de la pâte doit être lisse et homogène. Monter progressivement les blancs d'œufs avec STABOLINE 815 au bec d'oiseau. Incorporer délicatement à la maryse dans la pâte à choux. Etaler 500 g par cadre 60 X 40 cm. Cuire au four ventilé à 170°C pendant +/- 6 min.
150 g	Beurre	
220 g	Farine	
330 g	Œufs	
250 g	Jaunes d'œufs	
470 g	Blancs d'œufs	
130 g	STABOLINE 815	



CONSEIL DU CHEF : le biscuit pâte à choux est plus moelleux et plus souple qu'une pâte à génoise. Parfait pour faire des roulés !

3. Sirop café

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
115 g	STABOLINE 660	Mélanger tous les ingrédients ensemble.
30 g	Eau	
5 g	ISAROME ARABICA	

4. Crèmeux cacao

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
450 g	CREME 35 % MG - EDELWEISS	Faire bouillir la crème puis ajouter la délicatement à GANACAO , mixer pour obtenir un mélange homogène. (Réaliser ce mélange comme si vous exécutiez une ganache. Ajouter la crème en plusieurs fois pour créer une émulsion).
900 g	GANACAO	

5. Garniture café

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
1620 g	AERIO	Fouetter AERIO tempéré pendant 10 minutes à grande vitesse en réchauffant la cuve si besoin. Ajouter ensuite ISAROME ARABICA .
80 g	ISAROME ARABICA	

Montage & Finition

Dans le demi-cadre de masse croustillante praliné chocolat lait, détailler des rectangles de 9 x 18 cm qui constitueront les socles des bûches, réserver au frais. Après cuisson et refroidissement du biscuit pâte à choux, le conserver en cadre et l'imbrimer de sirop au café (50 g / biscuit). Etaler 450 g de crèmeux cacao par biscuit et laisser figer au froid. Etaler ensuite la garniture café (450 g / cadre) et lisser. Décadrer et couper en deux dans le sens de la largeur (de façon à obtenir deux parties d'environ 20 x 60 cm). Rouler serré chaque rectangle dans le sens de la largeur et placer au grand froid. Découper dans chaque boudin 3 tronçons de 18 cm de long. Disposez 3 boudins en quinconce sur les socles de masse croustillante praliné chocolat lait en les collant avec un peu de garniture café. Laisser les boudins revenir un peu à température (afin de faciliter le collage des décors) puis masquer la bûche avec de la garniture café et recouvrir d'éclats de décors chocolat **COPEAUX CHOCOLAT NOIR**. Placer au grand froid. Pulvériser d'un mélange 50/50 beurre de cacao et **CHOCOLAT NOIR 64%**.

