



- GLAÇAGE
- MOUSSE CAMEL
- CRÉMEUX CAMEL
- COULIS POIRE
- CROUSTILLANT CHOCOLAT AU LAIT
- BISCUIT AMANDE

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
249943015	Mix Frangipane	Sac 10 kg
800330333	Delifruit Classic poire	Boîte 2,7 kg
202018320	Compound caramel	Pot 1 kg
801315400	Chocolat lait Maracaïbo M3009	Sac 5 kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de bœuf)	Sachet 1 kg
771086103	Decorgel Neutre	Seau 7 kg

BISCUIT AMANDE

Pour 3 bandes 55 cm par 8 cm

- Mix frangipane DAWN
- Eau
- Compound caramel DAWN
- Oeuf
- Beurre
- Blanc d'œuf
- Sucre

- 500 g
- 100 g
- 30 g
- 100 g
- 150 g
- 80 g
- 20 g

Mettre la préparation pour frangipane, l'eau, le compound, les œufs dans un batteur et mélanger.
Ajouter le beurre liquide.
Dans un autre récipient monter les blancs avec le sucre.
Mélanger à la première masse.
Dresser dans les formes et cuire 17 min à 170°C.

CROUSTILLANT CHOCOLAT AU LAIT

Pour 2 bases 8 cm par 55 cm

- Beurre de cacao
- Chocolat lait Maracaïbo DAWN
- Brisures de feuilletage
- Brisures de crêpes
- Riz soufflé
- Sel

- 20 g
- 150 g
- 160 g
- 50 g
- 25 g
- 2 g

Dans une casserole, faire fondre le beurre de cacao et verser sur le chocolat fondu.
Ajouter les brisures de feuilletage broyées, les brisures de crêpes, le riz soufflé et le sel.
Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé, marquer la base et garder au frais.

CRÉMEUX CAMEL

Pour 2 bases 8 cm par 55 cm

- Sucre
- Eau
- Sirop de glucose DAWN
- Crème liquide
- Jaune d'œuf
- Sanatine Dawn
- Beurre

- 200 g
- 80 g
- 20 g
- 560 g
- 100 g
- 25 g
- 220g

Faire bouillir le sucre, l'eau, le glucose pour réaliser un caramel blond.
Faire chauffer la crème et décuire le caramel avec la crème chaude.
Verser sur les jaunes et pasteuriser la préparation.
Ajouter la Sanatine et le beurre petit à petit.
Verser dans des demi gouttières. Mettre au grand froid.

COULIS POIRE

Pour 2 bases 8 cm par 55 cm

- Sirop
- Sanatine DAWN
- Purée de poire
- Delifruit Classic poire DAWN
- Zestes de citron

- 100 g
- 30 g
- 200 g
- 400 g
- QS

Tiédifier le sirop, ajouter la Sanatine, la purée de poire, le Delifruit poire et les zestes.
Verser sur le crémeux et passer l'ensemble au grand froid.

MOUSSE CAMEL

Pour 1 forme 8 cm par 55 cm

- Sucre
- Beurre
- Sirop de glucose DAWN
- Crème
- Lait concentré
- Sel

- 180 g
- 35 g
- 180 g
- 180 g
- 180 g
- 5 g

CAMEL DE BASE
Cuire le sucre à sec puis décuire avec le beurre.
Faire chauffer le glucose et la crème.
Incorporer cette préparation au mélange beurre-sucre puis ajouter le lait concentré et le sel.
Garder au frais comme caramel de base.

- Lait
- Chocolat lait Maracaïbo DAWN
- Sanatine DAWN
- Caramel de base
- Crème montée

- 165 g
- 205 g
- 50 g
- 165 g
- 510 g

MOUSSE CAMEL
Faire bouillir le lait et le verser sur le chocolat préalablement fondu.
Ajouter la Sanatine et le caramel. Une fois la préparation retombée à 30°C, ajouter la crème montée.

CRÈME MONTÉE CAMEL

- Crème liquide
- Compound caramel DAWN
- Chocolat lait Maracaïbo DAWN

- 240 g
- 15 g
- 150 g

Chauffer la crème liquide, verser sur le chocolat fondu et ajouter le compound.
Conserver au frais.

GLACAGE LACTÉ

- Crème
- Sirop de glucose DAWN
- Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN
- Gélatine
- Decorgel neutre DAWN
- Praliné

- 150 g
- 250 g
- 450 g
- 12 g
- 500 g
- 100 g

Faire bouillir la crème avec le glucose et verser sur le chocolat fondu. Faire ramollir la gélatine et ajouter le Decorgel neutre et le praliné au mélange. Mixer l'ensemble.

MONTAGE

Verser la mousse caramel dans la forme et déposer le crémeux caramel recouvert de coulis.
Couvrir de mousse caramel, déposer le croustillant et refermer par le biscuit. Appliquer le glaçage lacté chauffé à 35°C-40°C. Garnir les choux de crème montée caramel et venir les déposer sur la bûche. Appliquer le reste de crème montée en chantilly.