



-  GLAÇAGE
-  MOUSSE CHOCOLAT PRALINÉ
-  CRÈME DIPLOMATE VANILLE
-  COULIS MYRTILLE CASSIS
-  CROUSTILLANT PRALINÉ CHOCOLAT
-  BISCUIT CHOCOLAT

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
801315400	Chocolat lait Maracaïbo M3009	Sac 5 kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de bœuf)	Sachet 1 kg
800314333	Delifruit Classic myrtille	Boîte 2,7 kg
203130005	Delichaud Extra	Sac 10 kg
802733301	Glaçage chocolat noir	Seau 6 kg

#### BISCUIT CHOCOLAT

##### Pour 1 plaque 60 cm par 40 cm

Jaune d'œuf	200 g	Blanchir les jaunes avec les 160 g de sucre.
Sucre	160 g	Monter les blancs avec le reste du sucre.
Blanc d'œuf	180 g	Incorporer au premier mélange la farine, le cacao, le beurre liquide et les blancs en neige.
Sucre	60 g	Étaler sur une plaque et cuire 14 min à 170°C.
Farine	95 g	
Cacao	40 g	
Beurre	50 g	

#### CROUSTILLANT PRALINÉ CHOCOLAT

##### Pour 3 bandes 4 cm par 55 cm

Beurre de cacao	15 g	Faire fondre le beurre de cacao et ajouter au chocolat fondu.
Chocolat lait Maracaïbo DAWN	60 g	Ajouter le praliné, le riz soufflé et les brisures de crêpes.
Praliné	240 g	Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé.
Riz soufflé	50 g	Garder au frais avant utilisation.
Brisures de crêpes	120 g	

#### CRÈME DIPLOMATE VANILLE

##### Pour 3 inserts 4 cm par 55 cm

Lait	125 g	Chauffer le lait et la crème avec la vanille grattée.
Crème	125 g	Mélanger les jaunes et le sucre.
Gousse de vanille	1/2	Ajouter une partie de liquide avec le Delichaud et verser sur le lait.
Jaune d'œuf	50 g	Cuire ensemble et ajouter la Sanatine. Laisser refroidir à 30°C.
Sucre	65 g	Ajouter la crème montée.
Delichaud Extra DAWN	22 g	Remplir 1/3 de gouttière et passer au grand froid.
Sanatine DAWN	16 g	
Crème montée	200 g	

#### COULIS MYRTILLE CASSIS

##### Pour 3 inserts 4 cm par 55 cm

Sirop	100 g	Faire chauffer le sirop et verser sur la Sanatine.
Sanatine DAWN	20 g	Ajouter la purée de fruits puis le Delifruit.
Purée de cassis	200 g	Couler sur la crème diplomate et réserver au grand froid.
Delifruit Classic myrtille DAWN	300 g	

#### MOUSSE PRALINÉ CHOCOLAT

Jaune d'œuf	50 g	Blanchir les jaunes et le sucre.
Sucre	25 g	Parallèlement, faire bouillir le lait et la crème.
Lait	170 g	Verser le mélange lait et crème sur les jaunes, pasteuriser et chinoiser.
Cème	100 g	Une fois refroidie à 30°C, verser la préparation chinoisée sur le praliné et ajouter le chocolat fondu et la Sanatine.
Praliné	100 g	Ajouter la crème montée.
Chocolat lait Maracaïbo DAWN	200 g	
Sanatine DAWN	17 g	
Crème montée	300 g	

Glaçage chocolat noir DAWN

QS

Remplir de moitié une gouttière de mousse chocolat praliné. Insérer la crème diplomate recouverte de coulis myrtille cassis. Recouvrir de mousse. Insérer le croustillant chocolat praliné. Déposer le biscuit chocolat. Terminer en glaçant la bûche de Glaçage chocolat noir chauffé à 35-40°C.

#### MONTAGE