



Un Noël à la montagne

Nous avons tous un souvenir de la neige qui tombe, d'un chocolat chaud pour nous réchauffer et d'une raclette au bord des pistes de ski.

Cette année, nos chefs pâtissiers ont décidé de vous emmener avec eux pour une immersion au cœur d'un Noël à la montagne.

Comme une madeleine de Proust, ce cahier recettes vous rappellera de bons souvenirs, que ce soit grâce à des visuels enneigés ou à des saveurs réconfortantes et délicieuses.

Vous y retrouverez également les produits incontournables pour un Noël réussi.

Alors, chaussez vos skis et suivez-nous pour un tour de piste à la découverte de nos créations !



Sommaire

p 4



p 6



p 8



p 10



p 12



p 14



p 16





Première Neige

Pour 1 rouleau de 40 cm de longueur
Moule : Flexipan® 57 x 37 cm

BISCUIT PÂTE À CHOIX NOISETTE

Lait entier	114 g
Beurre	49 g
Farine de blé	92 g
Noisettes Râpées PatisFrance	45 g
Œufs	63 g
Jaunes d'œufs	114 g
Blancs d'œufs	182 g
Sucre	67 g
Trimoline	23 g
Pralirex Noisette PatisFrance	34 g
Huile de tournesol	13 g
TOTAL	796 g

Porter à ébullition le lait avec le beurre, ajouter la farine et la poudre de noisette et faire une panade. Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs. En parallèle, monter les blancs d'œufs et les sucres en meringue. Ajouter la meringue au premier mélange puis finir avec la pâte pure de noisette et l'huile. Étaler sur Flexipan®. Cuire à 175°C dans un four ventilé pendant 9 minutes.

CRÉMEUX PRALINÉ PIÉMONT

Crème liquide	60 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	93 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	0.35 g
Eau d'hydratation	2,1 g
TOTAL	155,45 g

Chauffer la crème à 60°C, ajouter la gélatine hydratée et mixer avec le praliné. Couler en tube de 2 cm de diamètre, laisser cristalliser au réfrigérateur, puis surgeler.

CRÈME LÉGÈRE PRALINÉ PIÉMONT

Lait entier	248 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	73 g
Cassonade	20 g
Pectine NH PatisFrance	3,92 g
Jaunes d'œufs	50 g
Amidon de Maïs PatisFrance	18 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	2,94 g
Eau d'hydratation	17,64 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	43 g
Crème	221 g
TOTAL	697,5 g

Chauffer le lait et le praliné. Ajouter la cassonade, mélanger à la pectine et donner un bouillon. A côté, mélanger les jaunes d'œufs et l'amidon et réaliser une crème pâtissière avec le premier mélange. Une fois cuit, ajouter la gélatine hydratée et le chocolat, et mixer. A 20°C, ajouter la crème montée.

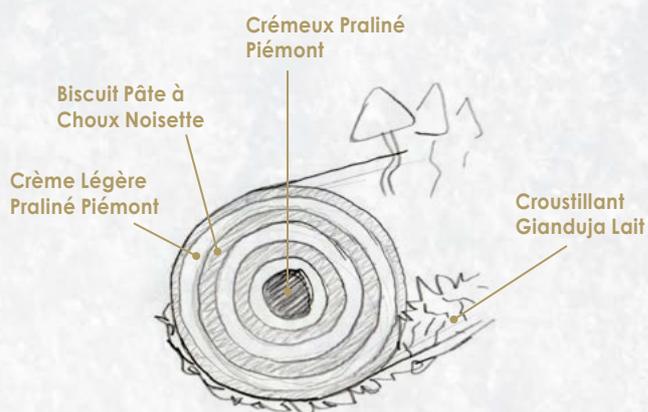
CROUSTILLANT GIANDUJA LAIT

Gianduja Lait Cacao-Trace PatisFrance	160 g
Grué de cacao	5 g
Noisettes Hachées PatisFrance	68 g
Crousticrep PatisFrance	68 g
Fleur de sel	1 g
TOTAL	302 g

Faire fondre le Gianduja puis ajouter les inclusions. Réserver.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Étaler la totalité de la crème légère sur le biscuit côté croûte, puis bloquer au réfrigérateur pendant 15 minutes.
- Une fois prise, déposer le tube de crémeux à une extrémité, puis rouler délicatement la bûche, dans la longueur en serrant correctement, surgeler.
- Répartir grossièrement le croustillant sur une feuille guitare de 40 x 25 cm et étaler à une épaisseur d'environ 3 à 4 mm. Poser la bûche au centre, et enrouler le croustillant autour.
- Filmer l'ensemble et congeler.
- Couper à la taille voulue, puis décorer.







Boule de neige

Pour 20 petits gâteaux individuels

PÂTE SUCRÉE

Beurre	250 g
Trimoline	25 g
Sucre glace	100 g
Amande en Poudre PatisFrance	75 g
Sel	3 g
Œufs	100 g
Farine Pâtissière PatisFrance	450 g
TOTAL	1000 g

Mettre le beurre en pommade. Au batteur à la feuille, travailler le beurre pommade à petite vitesse et incorporer les sucres, la poudre d'amande et le sel. Ajouter une petite partie de la farine, puis ajouter petit à petit les œufs. Finir le mélange en incorporant le reste de la farine sans corsier la pâte. Réserver au frais. Laminer la pâte à 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles guitare. Laisser reposer pendant 10 minutes au froid négatif. Détailler 20 cercles de 6 cm de diamètre, 20 cercles de 4,5 cm de diamètre détaillés à 3 cm de diamètre en leur centre. Laisser reposer les fonds pendant 45 minutes au froid positif. Cuire au four ventilé pendant 10 minutes à 150°C entre deux Silpain®.

CRAQUELIN (POUR UNE FEUILLE 60 X 40 CM)

Beurre	75 g
Sucre cassonade	93 g
Farine Pâtissière PatisFrance	93 g
TOTAL	261 g

Mélanger les ingrédients à la feuille au batteur. Etaler finement entre deux feuilles sulfurisées. Congeler sur plaque aluminium plate. Détailler à la convenance.

PÂTE À CHOUX

Eau	133 g
Lait	133 g
Sel	4 g
Sucre	2 g
Beurre	106 g
Farine Pâtissière PatisFrance	146 g
Œufs	233 g
TOTAL	760 g

Faire bouillir l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Verser la farine puis dessécher la panade au batteur à la feuille. Ajouter les œufs au batteur au fur et à mesure pour obtenir la consistance souhaitée pour dresser la pâte à choux. Dresser à l'aide d'une poche et d'une douille de 18 mm de diamètre. Pocher des boules de 35 g et de 55 mm de diamètre. Déposer un craquelin de 60 mm de diamètre sur le dessus du chou. Cuire au four à sole pendant 45 minutes à 175°C.

BASE PRALINÉ PISTACHE

Crème	74 g
Lait	74 g
Jaunes d'œufs	29 g
Praliné Pistache 52% PatisFrance	176 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	2,5 g
Eau d'hydratation	17,5 g
TOTAL	373 g

Hydrater la gélatine. Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème, et les jaunes d'œufs. Verser sur le praliné. Ajouter la gélatine hydratée et fondue. Mixer. Laisser cristalliser pendant une nuit à 4°C.

CRÉMEUX PRALINÉ PISTACHE

Base praliné pistache	350 g
Ganache montée vanille (recette ci-dessous)	350 g
TOTAL	700 g

Monter la ganache montée, souple en 4^{ème} vitesse (vitesse moyenne). Mélanger les deux masses à la maryse. Peser 35 g par chou.

GARNITURE FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	300
Sucre	40
Pectine NH PatisFrance	6 g
TOTAL	346 g

Mélanger le sucre et la pectine, ajouter à la purée de framboise et cuire pendant 1 minute à ébullition. Laisser prendre au froid et mixer. Garnir 16 g de compotée par moule Flexipan® à financier rond. Lisser à la palette. Surgeler.

NAPPAGE AU PISTOLET

Miroir Plus Neutre PatisFrance	500 g
Starfix IP 40 Neutre PatisFrance	100 g
Eau	150 g
TOTAL	750 g

Porter le tout à ébullition. Utiliser très chaud.

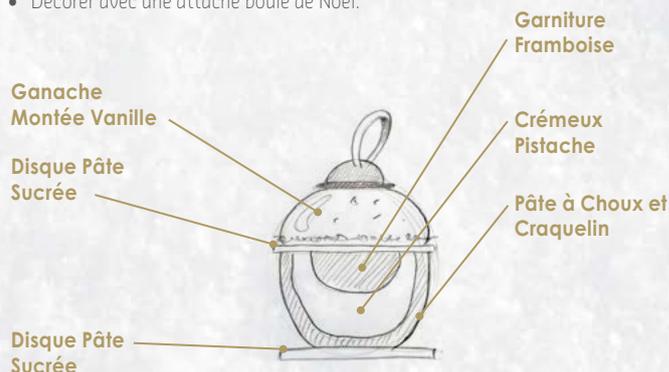
GANACHE MONTÉE VANILLE

Crème liquide (1)	422 g
Vanille Gousse Patis France	2 pcs
Sucre semoule	90 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	6 g
Eau d'hydratation	36 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	160 g
Crème liquide (2)	700 g
TOTAL	1414 g

Hydrater la gélatine à l'eau froide et laisser gonfler au froid positif. Porter à ébullition la crème (1) avec la vanille. Verser sur le chocolat blanc, mixer. Ajouter la gélatine hydratée et fondue. Ajouter la crème (2), mixer et laisser cristalliser pendant 12 heures au froid positif. Monter en vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une texture souple. Avec une douille unie 18 mm diamètre, pocher une boule de 50 g sur le sablé.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir le chou principal de 35 g de crémeux pistache et de l'insert framboise.
- Coller le chou retourné sur le sablé de 45 mm de diamètre.
- Pocher 50 g de ganache montée sur le sablé de 60 mm de diamètre.
- Pulvériser la ganache montée au nappage neutre.
- Saupoudrer de feuille d'or en paillette.
- Déposer le sablé de 60 mm sur le chou retourné.
- Décorer avec une attache boule de Noël.







À la poursuite du K 2

Pour 3 gouttières bûche standards

BISCUIT CACAO

Jaunes d'œufs	300 g
Sucre	255 g
Farine T55	150 g
Poudre de Cacao PatisFrance	60 g
Beurre	90 g
Blancs d'œufs	300 g
Sucre	75 g
Total	1230 g

Monter les jaunes d'œufs avec le sucre assez ferme. Ajouter la farine tamisée et la poudre de cacao. Incorporer le beurre fondu puis les blancs d'œufs montés en meringue. Couler dans un cadre 40 x 60 cm et cuire à 185°C au four ventilé pendant 10 minutes.

CROUSTILLANT

Pralicrac Caramel au Beurre Salé PatisFrance	400 g
Cacahuètes grillées	350 g
Total	750 g

Faire fondre le Pralicrac au four à micro-ondes à environ 35°C puis ajouter les cacahuètes grillées. Étaler en bandes de 7 x 49 cm.

CARAMEL CHOCOLAT

Crème	410 g
Glucose	300 g
Trimoline	40 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Sucre	290 g
Beurre	35 g
Chocolat noir 70%	245 g
Total	1320 g

Chauffer la crème, le sirop de glucose, la Trimoline et la vanille. Cuire le sucre à sec et décuire avec le mélange précédent. Verser le caramel dans un récipient et laisser refroidir à 80°C. Ajouter le chocolat puis mixer. Ensuite ajouter le beurre et mixer à nouveau. Couler le caramel dans un cadre 40 x 30 cm entre deux feuilles de biscuit. Découper dans le cadre de biscuit/caramel des bandes de 4 cm de large.

CRÈME ANGLAISE

Lait entier	750 g
Crème	750 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sucre	240 g
Jaunes d'œufs	300 g
Total	2040 g

Réaliser une crème anglaise avec tous les ingrédients.

CRÈMEUX PÉROU

Crème anglaise	1100 g
Chocolat noir origine Pérou 65%	400 g
TOTAL	1500 g

Verser la crème anglaise chaude sur le chocolat et mixer. Couler 500 g par mini insert. Insérer une bande de biscuit/caramel de 4 cm de large. Laisser prendre au frais puis surgeler.

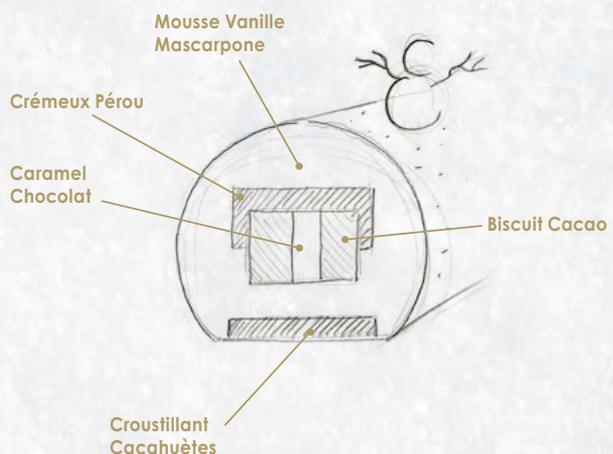
MOUSSE VANILLE-MASCARPONE

Crème anglaise	750 g
Vanille Gousse PatisFrance	3 pcs
Gelée Dessert PatisFrance	100 g
Mascarpone	100 g
Crème liquide montée	1050 g
Total	2020 g

Chauffer la crème anglaise à 45°C. Ajouter les vanilles et la Gelée Dessert. A 35°C, incorporer la crème montée avec le mascarpone.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Remplir un moule à bûche standard avec 650 g de mousse vanille par bûche.
- Déposer l'insert crémeux/biscuit/caramel surgelé.
- Recouvrir avec un peu de mousse vanille.
- Obturer avec une bande de croustillant et surgeler.
- Réaliser un velours blanc (60% de **Chocolat Blanc 30% PatisFrance** et 40% de **Beurre de Cacao PatisFrance**) et décorer avec un bonhomme de neige et sa trace.







Noël au Paradis

Pour 4 entremets forme œuf - Moule: C2pack 220 x 150 x H 45

SEMELLE CROUSTILLANTE (100 G / SEMELLE DE FORME ŒUF)

Gianduja Lait Cacao-Trace PatisFrance	250 g
Coco Râpée PatisFrance torréfiée	100 g
Noisettes Hachées PatisFrance	100 g
Corn flakes concassés	100 g
Fleur de sel	2 g
TOTAL	552 g

Torréfier les noisettes à 150°C pendant environ 20 minutes. Avec l'aide un robot coupe, concasser les corn flakes. Faire fondre le Gianduja à 30°C, puis mélanger l'ensemble des ingrédients dans l'ordre de la recette. Étaler à 3 mm d'épaisseur et réserver à 4°C. Détailler l'abaisse et réserver.

COMPOTÉE DE MANGUE (200 G / INSERT)

Starfruit Mangue PatisFrance	500 g
Mangue fraîche	200 g
Sucre	90 g
Pectine NH PatisFrance	16 g
Jus de citron vert	70 g
TOTAL	876 g

Mélanger le sucre et la pectine, ajouter la purée de mangue et mélanger, ajouter les cubes de mangue fraîche et porter à ébullition durant 1 minute. Ajouter le jus de citron vert et réserver au froid. Détendre à la maryse avant utilisation.

CRÉMEUX CARAMEL INFUSÉ (110 G / INSERT)

Sucre	170 g
Sirop de Glucose PatisFrance	20 g
Trimoline	8 g
Beurre	45 g
Crème	345 g
Infusion « Jardin Tropical – Palais des thés »	19 g
Vanille Gousse PatisFrance	1,5 pcs
Fleur de sel	1,5 g
Chocolat blond	265 g
TOTAL	873,5 g

Chauffer la crème jusqu'à frémissement, puis ajouter la vanille, le sel et l'infusion. Laisser infuser pendant 3 minutes. Réaliser un caramel à sec avec le sucre, décuire avec le sirop de glucose chaud, le sucre inverti et le beurre. Décuire à nouveau avec la crème chaude, la vanille et le sel. Laisser retomber la température à 75°C puis verser sur le chocolat avant de mixer. Réserver à 4°C.

BISCUIT LÉGER AMANDE CITRON VERT (POUR 1 CADRE 40 X 30 CM)

Sucre semoule	200 g
Amande en Poudre PatisFrance	240 g
Farine Pâtissière PatisFrance	65 g
Œufs	150 g
Jaunes d'œufs	55 g
Beurre	120 g
Zestes de citron vert	1 pc
Blancs d'œufs	90 g
Sucre semoule	90 g
TOTAL	1010 g

Mélanger les 6 premiers ingrédients et finir cet appareil en ajoutant le beurre fondu chaud. Monter les blancs d'œufs et le sucre ensemble, à vitesse moyenne. Incorporer délicatement la meringue souple dans le premier appareil. Mettre en cadre 40 x 30 cm et cuire à 170°C pendant environ 20 minutes.

MOUSSE COCO (300 G / MOULE)

Jus de citron vert	30 g
Zestes de citron vert	½ pc
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	15 g
Eau d'hydratation	90 g
Coco Râpée PatisFrance	45 g
Mascarpone	120 g
Lait de coco	400 g
Blancs d'œufs pasteurisés	125 g
Sirop de Glucose Confiseur PatisFrance	250 g
Crème	350 g
TOTAL	1425 g

Hydrater la gélatine avec l'eau pour en faire une masse. Une fois hydratée, la faire fondre au four à micro-ondes. Chauffer le jus de citron, puis intégrer la masse gélatine fondue, la coco, le mascarpone puis le lait de coco. Mixer pour parfaire le mélange. Réaliser une meringue à froid en montant en même temps les blancs d'œufs et le glucose. Finir la mousse en mélangeant délicatement le liquide, la meringue et la crème montée.

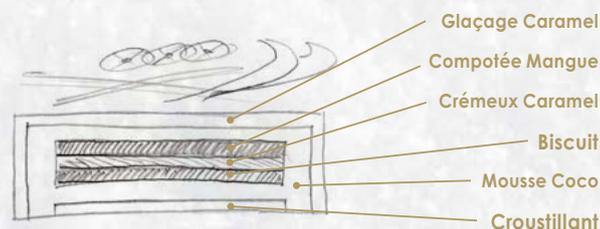
GLAÇAGE CARAMEL

Sucre	150 g
Lait	150 g
Sirop de Glucose Confiseur PatisFrance	200 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	500 g
Extrait de Vanille Bourbon Madagascar PatisFrance	50 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	15 g
Eau d'hydratation	90 g
Chocolat blond	500 g
TOTAL	1655 g

Au préalable, réaliser une masse gélatine. Avec le sucre, réaliser un caramel à sec et cuire jusqu'à 190°C. Décuire avec le glucose, puis le lait chaud. Incorporer au caramel la masse gélatine et l'extrait de vanille. Finir en ajoutant la couverture fondue. Mixer pour avoir un mélange parfait et sans bulle. Filmer le glaçage et réserver à 4°C. Utiliser le glaçage entre 38 et 40°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Étaler le croustillant entre des règles de 3 mm et détailler à l'aide d'un gabarit 4 semelles de 100 g en forme d'œuf.
- Détailler le biscuit léger avec l'aide d'un gabarit en forme d'œuf (de la taille de l'insert).
- Dans les moules à insert, couler 200 g de compotée, puis couler 110 g de crémeux caramel et finir l'insert en déposant le biscuit. Réserver au surgélateur.
- Dans le moule à entremets, couler 300 g de mousse coco, puis intégrer l'insert.
- Finir le montage en déposant la semelle croustillante et surgeler.
- Démouler l'entremets et le glacer avec le glaçage caramel.
- Décorer.







Avalanche

Pour 6 gouttières

STREUSEL

Beurre	487 g
Cassonade	325 g
Amande en Poudre PatisFrance	487 g
Farine	487 g
Amandes Bâtonnets PatisFrance	325 g
TOTAL	2111 g

Sabler tous les ingrédients ensemble, étaler à 4 mm. Verser dans un cadre 40 x 60 cm et cuire pendant 20 minutes à 160°C au four ventilé.

BISCUIT

Patis'Madeleine PatisFrance	563 g
Œufs	360 g
Beurre fondu	208 g
Blancs d'œufs	225 g
Sucre	60 g
Brisures de marrons confits	160 g
TOTAL	1576 g

Mélanger au fouet les 3 premiers ingrédients. Monter les blancs d'œufs et le sucre. Mélanger les deux mélanges, ajouter les brisures de marrons et mélanger. Étaler sur le streusel précuit dans un cadre 40 x 60 cm. Cuire à 180°C pendant 15 à 20 minutes.

COMPOTÉE DE MYRTILLE

Starfruit Myrtille PatisFrance	700 g
Zestes de citron vert	2 pcs
Myrtilles sauvages surgelées	600 g
Starfruit Cassis PatisFrance	500 g
Pectine NH PatisFrance	42 g
Sucre	240 g
TOTAL	2080 g

Mélanger le sucre et la pectine NH, puis l'ajouter à la purée de cassis en pluie. Ajouter tous les autres ingrédients et porter à ébullition pendant 1 minute. Verser sur le cadre de biscuit.

CRÈME BRÛLÉE

Crème	2400 g
Cassonade	360 g
Jaunes d'œufs	300 g
Vanille Gousse PatisFrance	9 pcs
TOTAL	3060 g

Blanchir le sucre et les jaunes d'œufs. Porter à ébullition la crème et la vanille puis ajouter le mélange blanchi. Cuire à 82°C et verser 480 g dans les moules silicone insert à bûche. Cuire au four à 110°C pendant environ 30 minutes (l'appareil ne doit pas être liquide) puis surgeler.

MOUSSE DE MARRONS

Pâte de Marrons PatisFrance	730 g
Purée de Marrons PatisFrance	730 g
Crème	836 g
Lait	836 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Jaunes d'œufs	330 g
Sucre	176 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	33 g
Eau	198 g
Crème montée	1100 g
TOTAL	4969 g

Chauffer le lait, la crème et la vanille cuire à l'anglaise avec les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la gélatine hydratée et verser sur la pâte de marrons et purée de marrons. Mixer et laisser refroidir à 23°C. Ajouter la crème montée.

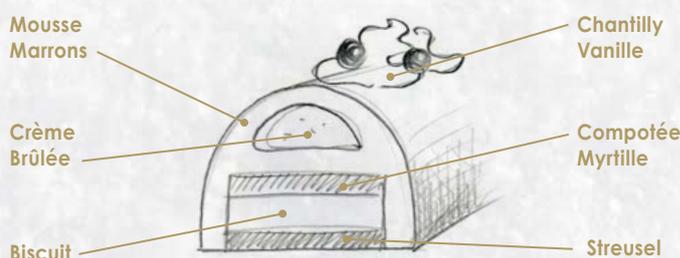
CHANTILLY VANILLE

Crème liquide (1)	113 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	4.5 g
Eau	27 g
Crème liquide (2)	450 g
Sucre glace	67 g
Vanille Gousse PatisFrance	3 pcs
TOTAL	661.5 g

Chauffer la crème (1) et la vanille. Laisser infuser pendant 10 minutes. Ajouter la gélatine hydratée fondue. Ajouter la crème (2) et le sucre, mélanger et réserver au frais pendant 12 heures. Faire monter et pocher.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Réaliser le streusel et le précuire.
- Verser le biscuit dessus et cuire l'ensemble à 180°C pendant 15 à 20 minutes, puis laisser refroidir.
- Verser la compotée de myrtilles et surgeler le tout.
- Découper 6 bandes de 5 x 49 cm.
- Cuire la crème brûlée, congeler et démouler.
- Verser dans les gouttières 400 g de mousse de marrons, déposer l'insert vanille.
- Ajouter encore 300 g puis déposer la bande de myrtille, congeler l'ensemble.
- Démouler, couper à la longueur désirée puis glacer à l'aide du **Miroir Plus Chocolat Blanc Cacao-Trace PatisFrance**.
- Colorer un peu de Miroir en violet et moucheter le pied de la bûche pour faire un dégradé.
- Monter la chantilly et pocher avec une douille n°10 des vagues sur le dessus puis décorer.
- Réaliser des embouts de bûche avec du **Chocolat Blanc 30% PatisFrance**.







Snow

Par Jonathan Mougel,
Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier-Confiseur 2019.



Pour 1 bûche 50 x 8 cm unie ou 12 moules « Élégance » de chez Silikomart®

BISCUIT CACAO (1 PLAQUE 40 X 60 CM)

Jaunes d'œufs	250 g
Sucre	215 g
Farine T55	125 g
Cacao en Poudre PatisFrance	50 g
Beurre	75 g
Blancs d'œufs	250 g
Sucre	65 g
Poids total	1030 g

Monter les jaunes d'œufs et le sucre assez ferme au batteur. Ajouter la farine tamisée et le cacao en poudre. Incorporer le beurre fondu puis les blancs d'œufs montés en meringue. Couler en cadre 40 x 60 cm et cuire à 170°C au four ventilé pendant environ 14 minutes. Après refroidissement, découper une semelle de 3.5 x 50 cm et 1 semelle de 6 x 50 cm.

DIAMANT NOISETTE

Farine T45	250 g
Noisette Brutes en Poudre PatisFrance	200 g
Sucre glace	125 g
Vanille en Poudre PatisFrance	1 g
Sel	3 g
Beurre doux	200 g
Poids total	779 g

Couper le beurre en petits cubes et mélanger l'ensemble sans corser. Etaler à 2 mm d'épaisseur et bloquer au froid. Cuire à 155°C pendant 12 minutes.

CROUSTILLANT DIAMANT NOISETTE (200 G / SEMELLE DE 6 X 50 CM)

Diamant noisette émietté cuit	134 g
Pralirex Noisette PatisFrance	6 g
Miel de châtaignier	3 g
Chocolat au lait 45% origine Vietnam	30 g
Fleur de sel	0.40 g
Vanille Gousse PatisFrance	¼ pc
Amandes Bâtonnets PatisFrance torréfiées	30 g
Poids total	203 g

Faire fondre le chocolat puis ajouter le praliné, le miel et la fleur de sel. Ajouter le diamant cuit émietté, la vanille grattée et les amandes torréfiées. Etaler sur la bande de biscuit.

CRÉMEUX PRALINÉ (260 G / INSERT 3.5 X 50 CM)

Lait	26 g
Crème liquide	92 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	184 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	1.60 g
Eau d'hydratation	10 g
Poids total	314 g

Porter à ébullition le lait, la crème et ajouter la masse gélatine fondue. Verser sur le praliné et mixer. Couler en gouttière de 4 x 50 cm et déposer le biscuit cacao.

GANACHE Caramel ET FLEUR DE SEL (100 G / INSERT 3.5 X 50 CM)

Eau	10 g
Sucre	25 g
Fleur de sel	0.50 g

Crème liquide	40 g
Chocolat au lait 45% origine Vietnam	45 g
Beurre	10 g
Poids total	130.5 g

Cuire le sucre et l'eau pour obtenir un caramel puis décuire avec la crème chaude. Verser sur le chocolat et mixer. A 32°C, ajouter le beurre, la fleur de sel et mixer à nouveau. Couler sur le biscuit dans l'insert et surgeler.

MOUSSE AU CHOCOLAT (750 G / GOUTTIÈRE DE 8 X 50 CM)

Eau	35 g
Sucre	72 g
Fleur de sel	1 g
Jaunes d'œufs	72 g
Lait	140 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance (180 blooms)	7 g
Eau d'hydratation	42 g
Chocolat noir 64% origine Pérou	172 g
Crème liquide	330 g
Poids total	871 g

Cuire le sucre et l'eau à 103°C et verser sur les jaunes d'œufs pour réaliser une pâte à bombe. Faire fondre le chocolat à 35°C et monter la crème moussieuse. Chauffer le lait et incorporer la masse gélatine. Ajouter le chocolat dans ce lait tiédi puis la pâte à bombe et la crème montée.

DÉCOR CHANTILLY VANILLE

Crème liquide (1)	320 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	4.5 g
Eau d'hydratation	27 g
Chocolat blanc 34%	110 g
Crème liquide (2)	1000 g
Poids total	1363 g

Infuser la vanille dans la crème chaude (1). Incorporer la masse gélatine fondue et le chocolat fondu. Mixer et couler sur la crème froide (2). Mixer et réserver pendant 12 heures au froid négatif. Monter la crème et y plonger les bûches glacées. Relever pour donner l'effet de montagne enneigée.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Couler la mousse chocolat dans la gouttière à hauteur de 700 g environ.
- Plonger l'insert crémeux/biscuit/ganache afin de le centrer et de remonter la mousse.
- Obturer avec le biscuit/croustillant Diamant.
- Plonger la bûche dans le décor chantilly vanille pour donner un effet de montagne enneigée.
- Pulvériser au pistolet neutre et saupoudrer de **Sucraneige PatisFrance**.







Tout Shuss !

Pour 2 entremets de 200 mm de diamètre x 45 mm de haut

CROUSTILLANT

Pralicrac Chocolait Cacao-Trace PatisFrance	600 g
Zestes de citron vert	1,5 pcs
TOTAL	600 g

Faire fondre quelques secondes au four à micro-ondes le Pralicrac. Ajouter les zestes de citron. Étaler entre deux feuilles guitare 60 x 40 cm entre des règles de 3 mm. Détailler un cercle 200 mm de diamètre pour réaliser la semelle de l'entremets. Déposer dans le fond d'un cercle de 200 mm de diamètre. Surgeler.

BISCUIT FINANCIER (POUR UN FLEXIPAN 60 X 40 CM)

Sucre glace	600 g
Amande en Poudre PatisFrance	240 g
Farine Pâtissière PatisFrance	240 g
Volcano PatisFrance	6 g
Sel	4 g
Blancs d'œufs	600 g
Beurre	380 g
Trimoline	30 g
Zestes de citron	2 pcs
TOTAL	2100 g

Mélanger à sec le sucre glace, les amandes, la farine, la poudre à lever Volcano et le sel. Ajouter les blancs crus, puis le beurre tiède contenant les zestes de citron et la Trimoline. Cuire sur plaque à trous au four ventilé à 175°C pendant environ 18 minutes. A la sortie du four, glisser sur grille et déposer un Silpat® sur le dessus du biscuit pour éviter le dessèchement. Refroidir à 4°C pour figer le beurre et faciliter le détaillage. Détailler en cercle 200 mm de diamètre. Déposer sur le croustillant.

ASTUCE : Il est également possible d'utiliser le Frianvit PatisFrance.

Frianvit PatisFrance	1000 g
Beurre fondu à 45°C	500 g
Eau	500 g

COMPOTÉE D'AGRUMES

Segments d'oranges	125 g
Segments de mandarines	125 g
Segments de citrons verts	18 g
Purée de citron vert	125 g
Purée d'orange	125 g
Vanille Gousse PatisFrance	3 pcs
Sucre semoule	10 g
Pectine NH PatisFrance	9 g
TOTAL	537 g

Mélanger le sucre semoule et la pectine. Mixer les segments d'agrumes et les pulpes. Porter la pulpe obtenue à ébullition et réduire jusqu'à obtenir 390 g de pulpe, cela va concentrer le goût des fruits. Ajouter la vanille. Ajouter en fine pluie le sucre et la pectine et redonner un bouillon. Mixer. Laisser prendre pendant 12 heures au froid positif filmé au contact. Le lendemain, détendre efficacement au fouet pour obtenir une texture compotée. Peser à 200 g sur le biscuit financier, étaler régulièrement. Surgeler.

CRÉMEUX AGRUMES

Starfruit Mandarine PatisFrance	117 g
Starfruit Citron PatisFrance	50 g
Jaunes d'œufs	33 g
Chocolat blond	151 g
Beurre de Cacao PatisFrance	21 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	2 g
Eau d'hydratation	12 g

Zestes citron vert	0,5 pc
Zestes orange	0,25 pc
TOTAL	386 g

Hydrater la gélatine. Réaliser une crème anglaise avec la purée de mandarine, le citron, les jaunes d'œufs et les zestes. Verser sur la couverture et le beurre de cacao. Mixer. Ajouter la gélatine hydratée fondue. Verser sur la compotée, peser à 180 g pour un cercle de 200 mm de diamètre. Surgeler.

MOUSSE CITRON

Crème	166 g
Eau	24 g
Gélatine Poudre PatisFrance	4 g
Starfruit Citron PatisFrance	33 g
Purée citron vert	33 g
Zestes citron vert	0,5 pc
Zestes citron jaune	0,5 pc
Pectine NH PatisFrance	1,6g
Sucre semoule	46 g
Lait de coco	26 g
Lait	88 g
TOTAL	421 g

Hydrater la gélatine. Monter la crème mousseuse. Mélanger le sucre semoule, la pectine NH et le sorbitol. Porter à ébullition le lait, la coco, et le précédent mélange de poudres. Hors du feu, ajouter le jus de citron vert, le jus de citron jaune et la gélatine hydratée et fondue. Incorporer la crème montée lorsque le mélange est refroidi à 26°C. Couler la mousse sur le crémeux, peser à 200 g pour un cercle de 200 mm de diamètre. Lisser, surgeler.

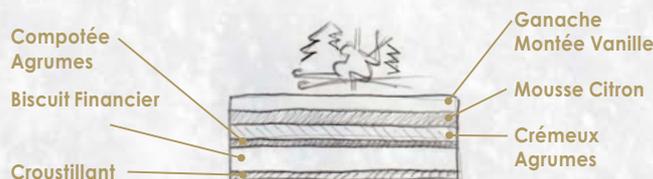
GANACHE MONTÉE VANILLE

Crème liquide (1)	146 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sucre semoule	32 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	2 g
Eau d'hydratation	12 g
Chocolat Blanc 30% PatisFrance	55 g
Crème liquide (2)	243 g
TOTAL	496 g

Hydrater la gélatine à l'eau froide et laisser gonfler au froid positif. Porter à ébullition la crème (1) avec la vanille. Verser sur le chocolat blanc, mixer. Ajouter la gélatine hydratée et fondue. Ajouter la crème (2), mixer et laisser cristalliser pendant 12 heures au froid positif. Le lendemain, monter la ganache en vitesse moyenne, arrêter le foisonnement lorsqu'elle est crémeuse, elle continuera de se serrer avec le froid de la masse.

MONTAGE ET FINITIONS

- Réaliser un montage à l'endroit.
- Déposer dans le fond d'un cercle de 200 mm de diamètre le croustillant.
- Déposer sur le croustillant le biscuit avec la compotée.
- Couler sur la compotée 180 g de crémeux.
- Couler sur le crémeux 200 g de mousse.
- Lisser à hauteur avec la ganache montée et réaliser un travail à la palette.
- Cercler.
- Déposer le décor.



Nos ingrédients incontournables

Nos Praliné Collection PatisFrance

Des pralinés d'exception élaborés à partir d'ingrédients nobles issus des meilleures origines.

L'origine des produits est devenue un gage de qualité auprès des consommateurs. 42% des français cherchent à connaître l'origine des ingrédients des produits qu'ils consomment. C'est pourquoi nous vous proposons aujourd'hui une gamme de Pralinés Collection. Nous avons sélectionné des ingrédients de qualité aux origines connues pour des saveurs encore plus intenses nous permettant de créer des pralinés uniques.



PRALINÉ COLLECTION AMANDE-NOISETTE 55% ORIGINE FRANCE

Elaboré à partir d'amandes et de noisettes torréfiées en provenance de coopératives du Sud de la France et de sucre roux caramélisé en provenance des DOM-TOM.



PRALINÉ COLLECTION NOISETTE PIÉMONT IGP 62%

Elaboré à partir de noisettes certifiées IGP en provenance du Piémont.



PRALINÉ COLLECTION AMANDE MARCONA 70%

Elaboré à partir d'amandes Marcona en provenance d'Espagne.

Nos Starfruit PatisFrance

Une gamme complète de purées de fruits qui respecte le goût originel des fruits pour élaborer tout type de préparation fruitée.

Les fruits sont de plus en plus plébiscités par les consommateurs car ils sont reconnus pour être des ingrédients contribuant à leur bien-être : apport naturel de sucre, permettant ainsi d'améliorer le profil nutritionnel des pâtisseries. Notre gamme de 18 purées de fruit est ainsi idéale pour apporter une touche fruitée à vos créations gourmandes de Noël. Vous pouvez les utiliser pour élaborer des mousses, des compotées, des crèmes, des pâtes de fruit...



Nos Miroir PatisFrance

Une gamme de glaçages à chaud prêts à l'emploi, idéal pour donner une brillance exceptionnelle à vos entremets et bûches.

Les consommateurs prêtent de plus en plus attention aux informations qui se cachent derrière un produit. Ils veulent ainsi privilégier les produits alimentaires qui ont une liste d'ingrédients courte et lisible. C'est dans cette perspective que nous avons retravaillé notre gamme de glaçages Miroir, qui est désormais sans colorant ni arôme artificiel. Nous avons également optimisé leur stabilité pour une meilleure performance.

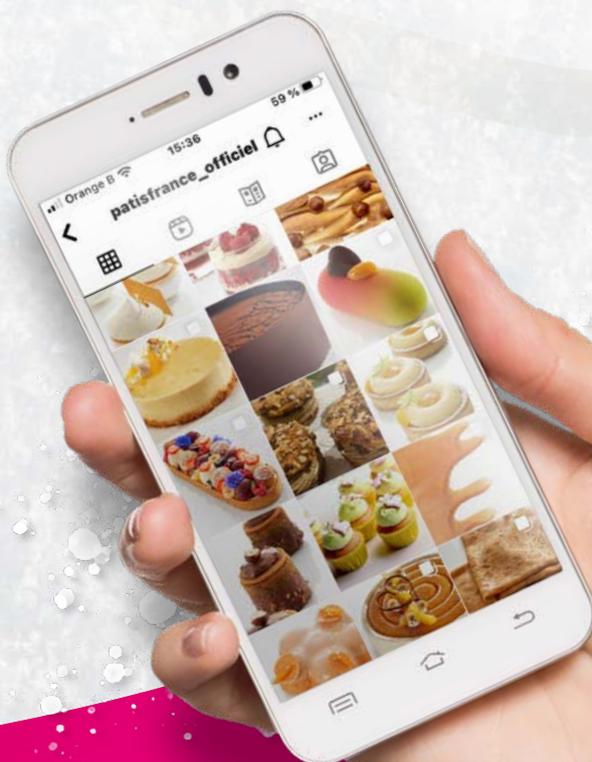


À la recherche de plus d'inspiration en Pâtisserie ? Suivez PatisFrance_officiel sur Instagram !

Retrouvez-y :

- des inspirations produits finis
- des recettes exclusives
- des extraits de nos masterclass avec les plus grands chefs pâtisseries

Et partagez vos créations avec le #patisfrance pour pouvoir être republié !



PatisFrance



PatisFrance_officiel

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30


PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION