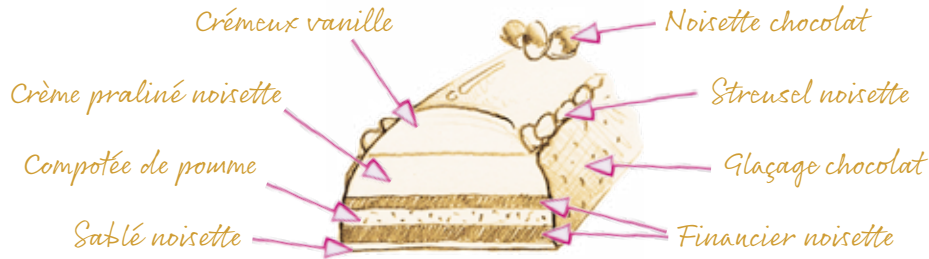




# Aveline

Par : Mathias Gautron

Quantité : 3 gouttières - Moule carré Mallard et Ferrières.



## Streusel Noisette

Beurre	344 g
Cassonade	168 g
Vergeoise	95 g
Noisette Poudre PatisFrance	440 g
Fleur de sel	5 g
Farine T55	308 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Passer la pâte au crible et la répartir dans un cadre 36 x 54 (environ 1000 g). Garder le reste pour réaliser le pourtour de la bûche. Cuire au four à 145°C pendant 15 minutes.

## Compotée Pomme Tatin

Puratos Topfil Pomme façon Tatin	1500 g
Gelée Dessert PatisFrance	100 g

Chauffer le Topfil à 40°C et mélanger à la Gelée Dessert Réserver.

## Financier Noisette

Frianvit PatisFrance	875 g
Eau	437 g
Beurre Noisette	437 g
Pralirex Noisette PatisFrance	123 g

Fondre le beurre afin d'obtenir un beurre noisette. Mélanger au batteur avec la feuille le Frianvit, le beurre à 60°C et l'eau pendant 3 minutes à moyenne vitesse. Ajouter ensuite le Pralirex Noisette. Couler le financier noisette sur le Streusel noisette (environ 910 g). Mettre au grand froid. Déposer sur le dessus la compotée pomme tatin et recouvrir du financier noisette. Cuire le tout à 160°C pendant 20 à 25 minutes.

## Deli Caramel

Puratos Deli Caramel	400 g
----------------------	-------

Étaler finement le Deli Caramel sur le biscuit financier.

## Crèmeux Praliné Noisette

Praliné Noisette PatisFrance	225 g
Patiscrem PatisFrance	180 g
Lait entier	405 g
Vanille Gousse PatisFrance	1
Jaunes d'œufs	72 g
Elgel PatisFrance	45 g
Beurre	425 g
Masse de gélatine	112 g
Pralirex Noisette PatisFrance	67 g
Fleur de sel	3 g
Patiscrem fouettée PatisFrance	540 g

Réaliser une crème pâtissière avec les 6 premiers ingrédients. Ajouter la masse de gélatine après cuisson et le beurre avec le Pralirex Noisette et la fleur de sel puis mixer. Ajouter immédiatement la crème fouettée. Couler aussitôt dans les moules à bûches carrés (410 g par gouttière) et déposer l'insert.

## Crèmeux Vanille

(moule à bûche classique)

Patiscrem PatisFrance	120 g
Lait entier	450 g
Sucre semoule	140 g
Vanille Gousse PatisFrance	3
Jaunes d'œufs	50 g
Elgel PatisFrance	30 g
Beurre	280 g
Gélatine Poudre PatisFrance	12 g
Eau d'hydratation	60 g
Fleur de sel	3 g
Patiscrem fouettée PatisFrance	360 g

Réaliser une crème pâtissière avec les 6 premiers ingrédients. Ajouter la masse de gélatine après cuisson et le beurre puis mixer. Ajouter immédiatement la crème fouettée. Couler aussitôt en moule à bûche (500 g par gouttière). Surgeler.

## Glaçage Chocolat Amande

Belcolade Beurre de Cacao	80 g
Beurre clarifié	260 g
Belcolade Lait Sélection 35% Cacao Trace	660 g
Noisettes Hachées Torréfiées PatisFrance	200 g

Fondre tous les ingrédients à 35°C et ajouter les noisettes hachées torréfiées.

## Chocolat plastique Noir

Belcolade Noir Selection 55% Cacao Trace	625 g
Belcolade Blanc Intense 28,5%	225 g
Belcolade Cacao Poudre	75 g
Puratos Miroir Glassage Neutre	125 g
Glucose	300 g

Faire chauffer le glucose à 40°C et le mélanger avec le Miroir Glassage Neutre et le cacao poudre. Faire fondre les chocolats à 32°C et les ajouter à la première composition. Laisser cristalliser pendant 12 heures avant utilisation. Étaler dans des moules silicone pour réaliser les embouts de bûches.

## Montage et finitions

- Dans le cadre, détailler 3 bandes de 6,5 cm de largeur.
- Garnir les moules carrés silicone.
- Insérer les bandes et congeler.
- Glacer la bande de bûches sur les bords avec le glaçage chocolat noisette.
- Glacer à 38°C la gouttière de crèmeux vanille avec le Puratos Miroir Glassage Neutre.
- Déposer celle-ci au centre de la bande de financier noisette.
- Décorer le pourtour avec le reste de Streusel noisette saupoudré légèrement de Sucraneige PatisFrance.