

## Boule Gianduja

Par : Mathias Gautron - Quantité : pour 12 portions

### BISCUIT SACHER CHOCOLAT

Pâte d'amande 50% PatisFrance	430
Œufs entiers	150
Jaunes d'œufs	210
Sucre semoule	130
Blancs d'œufs	250
Sucre semoule	130
Farine	100
Belcolade Noir Absolu Ebony 96%	100
Belcolade Cacao Poudre	50
Beurre	100

Dans la cuve du robot coupe, détendre progressivement la pâte d'amande avec les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sucre. Monter au ruban. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre semoule. Tamiser ensemble la poudre de cacao et la farine. Parallèlement, fondre ensemble la pâte de cacao et le beurre. Mélanger une petite partie des blancs avec le cacao pâte et le beurre fondu afin d'obtenir une texture bien lisse et homogène. Ajouter le mélange pâte d'amande, œufs et jaunes d'œufs. Incorporer les poudres et terminer par le reste des blancs. Étaler dans un cadre 40 x 60 sur une plaque recouverte d'un Silpat® et cuire à 180°C au four ventilé pendant 14 minutes.

### CRÉMEUX CHOCOLAT VIETNAM

Patiscrem PatisFrance	200
Lait entier	200
Jaunes d'œufs	80
Sucre semoule	40
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	170

Porter à ébullition le lait et la crème. Réaliser une anglaise avec le sucre semoule et les jaunes d'œufs. Verser sur le chocolat et mixer. Couler dans le cadre sur le biscuit Sacher chocolat. Surgeler.

### COMPOTÉE MANDARINE

Mandarine suprême	230
Starfruit Passion PatisFrance	40
Tonka	1
Sucre cassonade	60
Pectine NH PatisFrance	7
Cointreau	7

Chauffer à 40/50°C, les suprêmes de mandarine et la tonka rapée. Ajouter le sucre mélangé avec la pectine et porter le tout à ébullition. Refroidir rapidement en dessous de 40°C, ajouter l'alcool, mélanger et réserver au froid (4°C) pour laisser agir la pectine totalement. Ensuite mixer pour assouplir et dresser 20 g dans les formes insert, puis congeler.

### PÂTE SUCRÉE CACAO

Beurre	162
Œufs entiers	61
Sucre glace	81
Amande Blanchie Poudre PatisFrance	54
Sel	1,5
Farine T55	216
Belcolade Cacao Poudre	54

Sabler le beurre avec les matières sèches. Terminer le mélange avec les œufs. Mélanger sans pétrir. Réserver à 4°C afin de laisser reposer la pâte. Abaisser à 2 mm d'épaisseur en plaque 40 x 60. Surgeler. Cuire sur une toile Silpain® à 155°C pendant environ 12 minutes.

### GLAÇAGE AMANDE CHOCOLAT NOIR

Belcolade Noir Origins Arriba 66%	300
Amandes Hachées PatisFrance grillées	100
Huile de pépin de raisin	30

Tempérer le chocolat à 35°C et ajouter les amandes ainsi que l'huile de pépin de raisin. Utiliser à 34°C.

### SAUCE GIANDUJA

Lait entier	250
Patiscrem PatisFrance	125
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Belcolade Lait Origins Venezuela 43%	200
Gianduja Noir PatisFrance	100
Beurre	30
Belcolade Cacao Poudre	10

Bouillir le lait et la crème avec la vanille et verser sur le chocolat et le cacao poudre. Ajouter le beurre pommade et le Gianduja Noir.

### MONTAGE ET FINITIONS

Couler le crémeux Vietnam dans les sphères. Ajouter le biscuit Sacher chocolat et la compotée Mandarine. Surgeler. Glacer la sphère avec le glaçage chocolat noir. Déposer sur une planche à découper et laisser légèrement revenir. Disposer à la base de la compotée mandarine et des morceaux de sablé cacao enrobés de scintillant or. Décorer de 3 plumes chocolat, et d'une pointe de feuille or.

## Gianduja Noir PatisFrance



Le parfait équilibre entre les noisettes torréfiées et un chocolat d'origine Vietnam certifié Cacao Trace, pour un goût intense.

#### AVANTAGES :

- Un chocolat noir d'origine Vietnam, certifié Cacao-Trace, notre programme pour un cacao durable
- Un subtil mélange de noisettes torréfiées pour un goût intense
- Un produit élaboré en France, dans notre usine à Charmes (88)
- Une solution prête à l'emploi
- Une texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

