

Recette | Snow

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

Quantité : 1 buche 50 x 8 cm unie ou 12 moules « Élégance » de chez Silikomart



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Biscuit cacao (1 plaque 40 x 60 cm)		
Jaunes d'œufs	250	Monter les jaunes d'œufs et le sucre assez ferme au batteur.
Sucre	215	
Farine T55	125	Ajouter la farine tamisée et le cacao en poudre.
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	50	Incorporer le beurre fondu puis les blancs d'œufs montés en meringue.
Beurre	75	Couler en cadre 40 x 60 cm et cuire à 170°C au four ventilé pendant +/- 14 minutes.
Blancs d'œufs	250	Après refroidissement, découper une semelle de 3.5 x 50 cm et 1 semelle de 6 x 50 cm ;
Sucre	65	
Poids total	1030	

Diamant Noisette

Farine T45	250	Couper le beurre en petits cubes et mélanger l'ensemble sans corser.
Noisette Brutes en Poudre PatisFrance	200	
Sucre glace	125	Etaler à 2 mm d'épaisseur et bloquer au froid.
Vanille en poudre	1	Cuire à 155°C pendant +/- 12 minutes.
Sel	3	
Beurre doux	200	
Poids total	779	

Croustillant Diamant noisette (200 g par semelle de 6 x 50)

Diamant noisette émiété cuit	134
Pralirex Noisette PatisFrance	6
Miel de châtaignier	3
Belcolade Origins Vietnam Lait 45% Cacao-Trace	30
Fleur de sel	0.40
Gousse de vanille PatisFrance	1 / 4
Amandes bâtonnets PatisFrance	30
torréfiés	
Poids total	203

Faire fondre le chocolat puis ajouter le praliné, le miel et la fleur de sel.

Ajouter le diamant cuit émiété, la vanille grattée et les amandes torréfiées.

Etaler sur la bande de biscuit.

Crèmeux praliné (260 g par insert 3.5 x 50 cm)

Lait	26
Patiscrem PatisFrance	92
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 67% PatisFrance	184
Gélatine poudre	1.60
Eau d'hydratation	10
Poids total	314

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 chocolat.

Ganache caramel et fleur de sel (100 g par insert 3.5 x 50 cm)

Eau	10
Sucre	25
Fleur de sel	0.50
Patiscrem PatisFrance	40
Belcolade Origins Vietnam Lait 45% Cacao-Trace	45
Beurre	10
Poids total	130.5

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 par gouttière de 8 x 50 cm)

Eau	35	Cuire le sucre et l'eau à 103°C et verser sur les jaunes d'œufs pour réaliser une pâte à bombe.
Sucre	72	Faire fondre le chocolat à 35°C et monter la crème moussueuse.
Fleur de sel	1	Chauffer le lait et incorporer la masse gélatine.
Jaunes d'œufs	72	Ajouter le chocolat dans ce lait tiédi puis la pâte à bombe et la crème montée.
Lait	140	
Gélatine (180 blooms)	7	
Eau d'hydratation	42	
Belcolade Origins Pérou Noir 64%	172	
Patiscrem PatisFrance	330	
Poids total	871 g	

Décor Chantilly Vanille

Patiscrem PatisFrance (1)	320	Infuser la vanille dans la crème chaude (1).
Gousse de vanille PatisFrance	1p	Incorporer la masse gélatine fondue et le chocolat fondu.
Gélatine	4.5	Mixer et couler sur la crème froide (2).
Eau d'hydratation	27	Mixer et réserver pendant 12 heures au froid négatif.
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	110	Monter la crème et y plonger les bûches glacées.
Patiscrem PatisFrance (2)	1000	Relever pour donner l'effet de montagne enneigée.
Poids total	1363	

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 buche dans le décor chantilly vanille pour donner un effet de montagne enneigée.

Pulvériser au pistolet neutre et saupoudrer de sucra-neige.