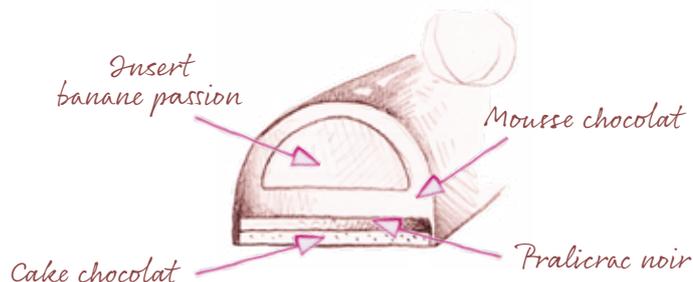




La Guinéenne

Par : Eric Rogard

Quantité : 5 gouttières - Matériel spécifique : Gouttière unie PatisFrance. - Moule à bûchette Décorelief Réf BUB08



Cake Chocolat

Beurre	135 g
Lait entier	50 g
Belcolade Noir Origins Papouasi Nouvelle Guinée 70% Cacao Trace	50 g
Pâte d'amande Catania PatisFrance	100 g
Sucre	100 g
Trimoline	43 g
Œufs entiers	166 g
Farine	150 g
Volcano PatisFrance	5 g
Belcolade Cacao Poudre	33 g
Belcolade Cacao Gouttes	50 g

Réaliser une ganache avec le chocolat et le lait. A 30°C, ajouter le beurre et monter au batteur. Dans un robot coupe, mixer la Catania avec le sucre puis ajouter petit à petit les œufs. Une fois cette masse homogène, monter au batteur. Mélanger délicatement les 2 masses à la maryse. Incorporer la farine, le cacao poudre et la levure tamisée et enfin les gouttes. Cuire sur plaque 60 x 40 pendant environ 20 minutes à 170°C.

Croustillant Chocolat

I Pralincrac Noir PatisFrance 950 g

Ramollir délicatement le Pralincrac au four à micro-ondes puis étaler sur le biscuit. Détailler des bandes de 50 cm de longueur par 7,5 cm de largeur.

Confit Passion Muscade

Starfruit Passion PatisFrance	1000 g
Maci	20 g
Sucre semoule	300 g
Pectine NH PatisFrance	10 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	8 g
Eau	48 g

Chauffer le Starfruit à 40°C puis ajouter le mélange sucre-pectine et faire bouillir. Ajouter la gélatine poudre préalablement hydratée. Couler en gouttière.

Bananes rôties

Bananes entières	2000 g
Sucre roux	200 g
Beurre	100 g
Rhum brun	100 g

Réaliser un caramel à sec, décuire avec le beurre. Rôtir les bananes dans le caramel. Flamber au rhum et terminer la cuisson au four à 150°C pendant 10 minutes environ. Egoutter et refroidir. Disposer les bananes dans le confit. Surgeler.

Mousse Chocolat

Patiscrem PatisFrance	1000 g
Belcolade Noir Origins Papouasi Nouvelle Guinée 70% Cacao Trace	860 g
Patiscrem PatisFrance montée	1000 g
Maci	40 g

Après avoir fait infuser le maci, chauffer la crème à 80°C puis verser sur le chocolat. Mixer. A 35°C, ajouter la crème montée.

Glaçage Chocolat

Lait	100 g
Patiscrem PatisFrance	50 g
Glucose	250 g
Belcolade Noir Origins Papouasi Nouvelle Guinée Cacao Trace	380 g
Puratos Miroir l'Original Neutre	560 g

Chauffer le lait, la crème et le glucose, puis verser sur le chocolat. Mixer. Ajouter le glaçage. Mixer.

Montage

Déposer 570 g de mousse chocolat dans la gouttière puis déposer l'insert et la semelle biscuit Pralincrac. Surgeler.

Finitions

Chauffer le glaçage à 35°C. Puis glacer les bûches. Décorer avec une banane stylisée en chocolat.