

# Le Tigre du Vietnam

Par Michel Eyckerman - Chef pâtissier Belcolade

## PÂTE DE FRUIT

Jus de calamondin	200 g
Carambole Mangue	300 g
Sucre	650 g
Pectine jaune	14 g
Glucose	75 g
Solution d'acide citrique	12 g

Mélangez la pectine jaune au sucre. Faites chauffer jusqu'à 40° C le jus de calamondin mélangé à la Carambole Mangue puis ajoutez-y le mélange pectine-sucre. Ajoutez le glucose et faites cuire le tout jusqu'à 106° C. Retirez la pâte de fruit du feu et ajoutez-y la solution d'acide citrique tout en mélangeant. Versez dans un moule de 6 mm de hauteur et laissez refroidir.

## GANACHE VIETNAM 45

Patiscrem PatisFrance	250 g
Zeste de citron vert	8 g
Sucre inverti	75 g
Belcolade Origins	
Lait Vietnam 45	460 g
Belcolade Beurre de Cacao	15 g
Beurre	80 g

Chauffer la crème fraîche avec le zeste de citron vert. Laissez refroidir jusqu'à 85° C, ajouter le sucre inverti et verser par-dessus le Belcolade Origins Lait Vietnam 45 et le beurre de cacao. Mélangez avec une spatule jusqu'à obtenir une ganache. A 35° C, ajouter le beurre et émulsionner avec un mixeur. Remplacez au-dessus de la recette précédente un moule de 6 mm de hauteur et versez la ganache. Laissez l'ensemble de la préparation cristalliser durant 12 heures à

une température de 18° C et à une humidité moyenne inférieure à 60%. Chablonner la ganache et laissez cristalliser. Retournez l'ensemble et chablonner maintenant la pâte de fruit.

## CROQUANT DE RIZ

Mini soufflé de riz	200 g
Graines de chia	30 g

Faites griller les graines de chia dans une poêle et mélangez-les ensuite au mini soufflé de riz.

## FINITION

Découpez avec la guitare pour obtenir le format souhaité. Enrobez de Belcolade Lait Supreme tempéré, versez le croquant de riz par-dessus et laissez cristalliser. Enrobez à nouveau et laissez cristalliser.

Application du règlement INCO: Lait et dérivés, soja  
 Nb : sous réserve de respect de la recette ci-dessus, l'allergène sulfite apporté par le sirop de glucose confiseur PatisFrance est < 10 ppb dans le produit fini et n'est donc pas déclarable au niveau de la liste des ingrédients.

## Belcolade Origins Vietnam Lait 45

Chocolat au lait avec 45% de cacao, sans lécithine.

Produit à partir de fèves Trinitario cultivées dans le delta du Mékong au Vietnam.

**Profil aromatique :** Un goût de cacao acide enrichi de notes caramel, moka et lait cuit.

**Fluidité :** 4 

**Tempérage :**

Fondre à 48-50° C  
 Refroidir à 26-27° C  
 Travailler à 29-30° C

Disponible en sac de 1 kg et 15 kg.  
 Date de durabilité minimale de 18 mois.

Chocolat issu de notre programme de durabilité :

