



À la poursuite du K 2

Quantité : 3 gouttières bûche standards

BISCUIT CACAO

Jaunes d'œufs	300 g
Sucre	255 g
Farine T55	150 g
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace	60 g
Beurre	90 g
Blancs d'œufs	300 g
Sucre	75 g
Total	1230 g

Monter les jaunes d'œufs avec le sucre assez ferme. Ajouter la farine tamisée et la poudre de cacao. Incorporer le beurre fondu puis les blancs d'œufs montés en meringue. Couler dans un cadre 40 x 60 cm et cuire à 185°C au four ventilé pendant 10 minutes.

CROUSTILLANT CACAHUÈTES

Pralicrac Caramel au Beurre Salé PatisFrance	400 g
Cacahuètes grillées	350 g
Total	750 g

Fondre le Pralicrac à environ 35°C puis ajouter les cacahuètes grillées. Étaler en bandes de 7 x 49 cm.

CARAMEL CHOCOLAT SO'CHOC

Patiscrem PatisFrance	410 g
Glucose	300 g
Trimoline	40 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Sucre	290 g
Beurre	35 g
Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace	245 g
Total	1320 g

Chauffer la crème, le sirop de glucose, la trimoline et la vanille. Cuire le sucre à sec et décuire avec le mélange précédent. Verser le caramel dans un récipient et laisser refroidir à 80°C. Ajouter le chocolat puis mixer. Ensuite ajouter le beurre et mixer à nouveau. Couper le biscuit cacao en 2 et déposer une moitié dans un cadre 40 x 30 cm. Couler le caramel par dessus et déposer l'autre moitié de biscuit. Découper dans le cadre de biscuit/caramel des bandes de 4 cm de large.

CRÈME ANGLAISE DE BASE

Lait entier	750 g
Patiscrem PatisFrance	750 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Sucre	240 g
Jaunes d'œufs	300 g
Total	2040 g

Réaliser une crème anglaise avec tous les ingrédients.

CRÈMEUX SO'CHOC

Crème anglaise	1100 g
Belcolade Expression So'Choc Cacao-Trace	400 g
TOTAL	1500 g

Verser la crème anglaise chaude sur le chocolat et mixer. Couler 500 g par mini insert. Insérer une bande de biscuit/caramel de 4 cm de large. Laisser prendre au frais puis surgeler.

MOUSSE VANILLE-MASCARPONE

Crème anglaise	750 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
Puratos Classic Vanille	20 g
Gelée Dessert PatisFrance	100 g
Mascarpone	100 g
Patiscrem PatisFrance montée	1050 g
Total	2020 g

Chauffer la crème anglaise à 45°C. Ajouter les vanilles et la Gelée Dessert. A 35°C, incorporer la crème montée avec le mascarpone.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Remplir un moule à bûche standard avec la mousse vanille (650 g par bûche)
- Déposer l'insert crémeux/biscuit/caramel surgelé.
- Recouvrir avec un peu de mousse vanille.
- Obturer avec une bande de croustillant et surgeler.
- Réaliser un velours blanc (60% **Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace** – 40% **Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace**) et décorer avec un bonhomme de neige et sa trace.

