



# Attention aux rennes

Pour un cadre 40 X 30 cm soit 5 bûches de 25 X 7 cm

## BISCUIT CAKE CHOCOLAT

Lait	150 g
Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	165 g
Beurre	400 g
Pâte d'amande Catania PatisFrance	300 g
Sucre	300 g
Trimoline PatisFrance	130 g
Œufs entiers	500 g
Belcolade Cacao Poudre	100 g
Farine	450 g
Volcano PatisFrance	15 g
POIDS TOTAL	2560 g

Réaliser une ganache avec le lait et le chocolat. A 30°C ajouter le beurre et faire monter au batteur. Dans un robot coupe, mélanger la pâte d'amande avec le sucre et la Trimoline. Ajouter graduellement les œufs. Une fois homogène, mélanger cette masse au batteur. A l'aide d'une maryse, mélanger les deux masses puis incorporer le mélange poudre de cacao, farine et poudre à lever Volcano préalablement tamisé. Cuire à 180°C environ 30 minutes sur 2 plaques 60 x 40 cm.

## GANACHE GIANDUJA

Patiscrem PatisFrance	450 g
Gianduja Lait PatisFrance	450 g
Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace	143 g
Beurre	90 g
POIDS TOTAL	1133 g

Chauffer la crème puis verser sur le gianduja et le chocolat et mixer. Ajouter le beurre à 40°C et mixer.

## COMPOTÉE EXOTIQUE

Puratos Topfil Mangue	480 g
Jus de citron vert	55 g
Gelée Dessert PatisFrance	42 g
Starfruit Exotique PatisFrance	215 g
Zestes de citron vert	2 pcs
POIDS TOTAL	794 g

Chauffer la purée de fruit et le jus de citron vert à 40°C puis ajouter la gelée dessert. Ajouter ensuite le reste des ingrédients.

## COUSTILLANT EXOTIQUE

Pralicrac Exotique PatisFrance	450 g
--------------------------------	-------

Ramollir délicatement le Pralicrac au four à micro-ondes.

## GLAÇAGE

Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance	500 g
---------------------------------------	-------

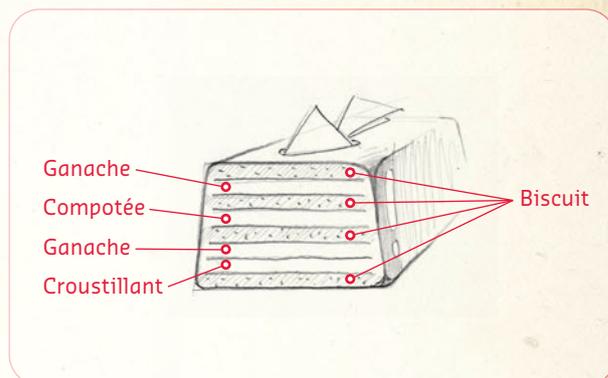
Chauffer à 35-40°C puis glacer.

## MONTAGE

- Cuire les biscuits, couper chaque feuille en 2 et placer un morceau dans un cadre 40 x 30 cm.
- Etaler le croustillant et placer au froid.
- Verser 350 g de ganache puis déposer un autre biscuit sur le dessus.
- Verser la compotée puis déposer un autre biscuit sur le dessus.
- Verser 350 g de ganache et un biscuit, placer le tout au surgélateur.
- Découper des bûches de 7 x 25 cm.

## FINITIONS

- Détendre le restant de ganache légèrement puis masquer les 4 côtés de chaque bûche et remettre au congélateur.
- Glacer à 35-40°C puis déposer sur une semelle à bûche.



## PRALICRAC EXOTIQUE

Un fourrage croustillant à base de praliné amande (11% d'amandes), de noix de coco (15%), d'inclusions de fruit de la passion (6%) et des billes de riz soufflés pour un goût exotique et différenciant.

Prêt à l'emploi et simple d'utilisation, ce fourrage s'utilise dans une grande diversité d'applications : base d'entremets, bûche, biscuit, garniture de bonbons ...