



COMPOSITION

Pour 6 bûches de 50 cm

1. Gâteau au chocolat
2. Fourrage praliné Noix de pécan
3. Croustillant
4. Fourrage pomme-mangue
5. Mousse chocolat Blanc-Coco
6. Glaçage chocolat Blanc

INGRÉDIENTS

1. Gâteau au chocolat	g
Puratos Mimetic Essentiel	320 g
Puratos Tegral 4Ever Cake	480 g
PatisFrance Amandes Râpées	240 g
Œufs	560 g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	240 g
2. Fourrage praliné Noix de pécan	g
Puratos Florex	450 g
Noix de pécan	675 g
Fleur de Sel	4 g
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	80 g
3. Croustillant	g
PatisFrance Pralirac Caramel au Beurre Salé	1000 g
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	100 g
Noix de pécan caramélisées	100 g
PatisFrance Crousticrep Blond	50 g
Fleur de Sel	1 g

PRÉPARATION

Gâteau au chocolat

Ramollissez le **Mimetic Essentiel**. Mélangez ensuite le **Tegral 4Ever Cake** avec les **Amandes Râpées** et le **Mimetic Essentiel** ramolli jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez progressivement les œufs (à température ambiante) tout en continuant de mélanger. Incorporez ensuite le chocolat **Selection Noir Cacao-Trace** fondu à la pâte. Répartissez le mélange sur 2 plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé, en utilisant une raplette, pour obtenir une épaisseur de 7 mm sur une longueur de 50 cm. Faites cuire à 190 °C pendant environ 12 min. Retirez immédiatement de la plaque après cuisson pour éviter une surcuisson.

Fourrage praliné Noix de pécan

Mélangez le **Florex** avec les noix de pécan grossièrement hachées. Répartissez le mélange uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faites caraméliser au four à 180 °C, puis laissez refroidir complètement. Mixez ensuite avec la Fleur de Sel jusqu'à obtenir une pâte pralinée lisse. Ajoutez enfin les pistoles fondues de **Selection Blanc Cacao-Trace** et mélangez. Placez au réfrigérateur.

Croustillant

Chauffez doucement le **Pralirac Caramel au Beurre Salé** jusqu'à 25 °C. Ajoutez ensuite les pistoles fondues de **Selection Blanc Cacao-Trace** et les noix de pécan caramélisées. Incorporez maintenant le **Crousticrep Blond** et la Fleur de sel, mélangez bien le tout, puis étalez uniformément sur une surface de 36 x 50 cm sur une plaque. Laissez durcir au réfrigérateur.

4. Fourrage pomme-mangue	g
Puratos Topfil Apple Cubes 86%	1500 g
Puratos Topfil Finest Mango Cubes 70%	1200 g
Zestes de citron vert	6 g

Fourrage pomme-mangue

Mélangez tous les ingrédients ensemble.

5. Mousse chocolat Blanc-Coco	g
Eau d'hydratation	165 g
PatisFrance Gélatine bœuf	33 g
Eau	135 g
PatisFrance Coco râpée	200 g
Lait entier	280 g
PatisFrance Crème UHT Patiscrem	280 g
Jaunes d'œufs	140 g
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	560 g
Puratos Garniture HT Whippak	1400 g
PatisFrance Crème UHT Patiscrem	1400 g

Mousse chocolat Blanc-Coco

Mélangez la gélatine avec l'eau (165 g) et laissez-la s'hydrater pendant 15 min. Faites bouillir l'eau (135 g), versez-la sur la noix de coco râpée et laissez infuser pendant une heure. Mélangez la crème avec le lait et le jaune d'œuf. Chauffez cette préparation en remuant jusqu'à atteindre 85 °C. Filtrez la préparation chaude à travers une passoire fine sur les pistoles de **Selection Blanc Cacao-Trace**. Ajoutez ensuite la gélatine hydratée et fondue, mélangez, puis incorporez la noix de coco infusée. Laissez refroidir à 35 °C et incorporez délicatement la **Garniture Whippak** fouettée avec la crème, jusqu'à obtenir une texture aérienne et homogène.

6. Glaçage chocolat Blanc	g
Eau d'hydratation	50 g
Gélatine en poudre 180 Bloom	10 g
Puratos Miroir Glassage Neutre	2000 g
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	800 g

Glaçage chocolat Blanc

Mélangez la poudre de gélatine avec l'eau et laissez-la s'hydrater pendant 15 min. Chauffez le **Miroir Glassage Neutre** et la gélatine fondue jusqu'à 40 °C. Ajoutez les pistoles fondues de **Selection Blanc Cacao-Trace** et mélangez bien. Mixez le tout avec un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une masse lisse et homogène. Utilisez le glaçage à une température de travail de 38 °C.

MONTAGE

Montez les deux tranches de gâteau au chocolat (1) sur le croustillant (3). Entre les deux, étalez uniformément environ 1200 g de fourrage praliné Noix de pécan (2). Placez le tout au congélateur. Coupez-le en 6 bandes d'environ 5,5 cm de largeur. Répartissez ensuite 450 g de fourrage pomme-mangue (4) sur chaque bande et remplacez au congélateur. Répartissez environ 730 g de mousse chocolat Blanc-Coco (5) dans un moule à bûche, puis enfoncez délicatement le montage précédemment congelé (gâteau, praliné et fourrage) dans la mousse jusqu'à ce que sa surface affleure le rebord du moule. Remplacez à nouveau au congélateur, démoulez la bûche et nappez-la de glaçage chocolat Blanc (6).

