

## Recette

## Hypnotique

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : 1 gouttière 50 x 8 cm ou deux moules Elégance de chez Silikomart

Moule spécifique : Elégance de chez Silikomart



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
<b>Sablé cacao</b>		
Beurre frais	200	Mélanger tous les ingrédients.
Sucre glace	80	Etaler immédiatement en cadre de 2 mm d'épaisseur.
Farine	259	Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures.
<b>Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace</b>	30	Découper des semelles de 7 x 50 cm.
Fleur de sel	2	Cuire à 160°C pendant 12 minutes environ.
Œufs	30	
<b>Biscuit tendre Chocolat</b>		
Lait	415	Chauffer le lait, le sucre (1) le beurre, le cacao et le sel.
Sucre (1)	30	Ajouter la farine et mixer.
Beurre	60	Ajouter les œufs graduellement et enfin la meringue (blancs d'œufs et sucre (2)).
<b>Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace</b>	25	Incorporer délicatement le gruë de cacao et couler en plaque silicone à rebords.
Sel	2	Cuire à 175°C pendant 14 minutes environ.
Farine	65	
Jaunes d'œufs	115	
Blancs d'œufs	200	

Sucre (2)	70
Grué de cacao	55

## Crèmeux citron vert et lait

Jus de citron vert	200
Pulpe de kalamansi	24
Cassonade	80
Pectine Nh	2
Œufs	110
Jaunes d'œufs	80
<b>Belcolade Origins Vietnam Lait 45% Cacao-Trace</b>	180
Gélatine poudre	3
Eau d'hydratation	20

Faire bouillir le jus de citron et la pulpe de kalamansi avec la cassonade et la pectine nH pendant 1 minute.

Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs puis pocher à 85°C.

Ajouter la masse gélatine et couler sur le chocolat.

Mixer.

Refroidir à 4°C.

(Pocher ensuite 100 g par demi-insert ou 200 g en grand insert) et surgeler.

## Confit mangue

<b>Starfruit Passion PatisFrance</b>	50
<b>Starfruit Mangue PatisFrance</b>	200
Sucre	20
Pectine nH	5
Glucose atomisé	38
Gélatine poudre	5
Eau d'hydratation	30

Cuire les pulpes de fruits et le mélange sucre, glucose et pectine nH pendant 1 minute.

Ajouter la masse gélatine et refroidir rapidement.

## Marmelade Ananas-Mangue-Passion

Ananas coupé en brunoise	375
Confit de mangue	100
Zestes de citron vert	1
Gingembre frais râpé	QS
Fruits de la passion frais	3 pc

Faire revenir les cubes d'ananas afin de retirer un peu d'eau de végétation.

Ajouter le confit de mangue préalablement mixé.

Mélanger hors du feu puis ajouter le citron vert zesté, un trait de gingembre râpé frais et 3 fruits de la passion frais.

Refroidir avant de déposer sur le crèmeux lait citron vert.

## Mousse lait Vietnam

<b>Patiscrem PatisFrance (1)</b>	200	Faire bouillir la crème (1) et ajouter la masse gélatine.
Gélatine poudre	4	Verser sur le chocolat et mixer.
Eau d'hydratation	24	Ajouter la crème (2) montée lorsque le mélange est à 35°C.
<b>Belcolade Origins Vietnam Lait 45% Cacao-Trace</b>	200	Dresser immédiatement.
<b>Patiscrem PatisFrance (2)</b>	400	

## Montage et finitions :

Déposer le biscuit chocolat dans le fond du moule.

Couler la mousse lait et incorporer l'insert.

Recouler un peu de mousse et déposer une semelle de biscuit suivi d'une semelle de sablé cacao.

Surgeler.

Démouler puis déposer 30 g de confit mangue sur le dessus de la buche en tirant avec une cuillère.

Glacer légèrement la bûche à l'aide du **Puratos Miroir Neutre Original**.

Décorer de quelques copeaux de chocolat.