



COMPOSITION

Pour 6 bâches de 50 cm

1. Biscuit noisette
2. Caramel salé
3. Mousse café
4. Mousse chocolat Vietnam
5. Croustillant
6. Décor cacao

INGRÉDIENTS

1. Biscuit noisette	g
Poudre de noisettes 100%	375 g
PatisFrance Gen'Mix	675 g
Sucre glace	375 g
Œufs	900 g
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace	75 g
Eau	150 g

2. Caramel salé	g
PatisFrance Fourrage Caramel Beurre Salé	1050 g

3. Mousse café	g
Jaunes d'œufs	240 g
PatisFrance Gelée Dessert Bœuf	195 g
Eau	180 g
Puratos Classic Café	75 g
Puratos Garniture HT Whippak	600 g
PatisFrance Crème UHT Patiscrem	600 g

PRÉPARATION

Biscuit noisette

Faites torréfier la poudre de noisettes à 160 °C jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée-brune, puis laissez-la refroidir complètement. Fouettez ensuite l'ensemble des ingrédients à l'aide d'un batteur électrique, à haute vitesse pendant environ 7 min. Répartissez uniformément le mélange sur 5 feuilles de papier cuisson, à l'aide d'une raplette, de manière à obtenir une épaisseur de 5 mm sur une longueur de 50 cm. Faites cuire à 230 °C pendant environ 6 min. et appliquez un léger jet de vapeur. Retirez immédiatement les biscuits de la plaque de cuisson dès leur sortie du four. Coupez ensuite 3 plaques en 2 dans le sens de la longueur (résultant en morceaux d'environ 17,5 × 50 cm). Coupez les 2 autres plaques en trois bandes égales (résultant en morceaux d'environ 12 × 50 cm).

Caramel salé

Prêt à l'emploi.

Mousse café

Fouettez le jaune d'œuf avec la **Gelée Dessert**. Portez l'eau à ébullition, puis versez-la ensuite en filet sur le jaune d'œuf fouetté sans cesser de battre. Continuez à fouetter à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir un sabayon tiède et aérien. Ajoutez ensuite le **Classic Café** et mélangez bien. À l'aide d'une spatule, incorporez délicatement au sabayon la **Garniture Whippak** et la crème, préalablement montées à moitié, jusqu'à obtenir un mélange homogène et aérien.

4. Mousse chocolat Vietnam	g
Eau	160 g
Sucre	160 g
Jaunes d'œufs	350 g
PatisFrance Crème UHT Patiscrem	300 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	650 g
PatisFrance Crème UHT Patiscrem	500 g
Puratos Garniture HT Whippak	800 g

Mousse chocolat Vietnam

Portez l'eau et le sucre à ébullition jusqu'à 120 °C afin de réaliser un sirop. Versez-le en filet sur le jaune d'œuf tout en remuant, puis fouettez jusqu'à obtenir une texture mousseuse et aérée. Faites fondre les pistoles de chocolat **Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace** avec la crème (300 g) jusqu'à 40 °C et mélangez jusqu'à obtenir une ganache lisse. Assurez-vous que la ganache soit suffisamment tiède avant d'ajouter les autres ingrédients. Incorporez la préparation d'œufs aérée à la ganache en trois fois, en mélangeant délicatement à chaque ajout. Enfin, incorporez la **Garniture Whippak** montée aux 2/3 avec la crème (500 g) dans le mélange jusqu'à obtenir une texture lisse et aérée.

5. Croustillant	g
PatisFrance Noisettes Entières	75 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	250 g
PatisFrance Praliné Noisette IGP Piémont 62%	1000 g
PatisFrance Crousticrep Blond	75 g
Fleur de Sel	2 g

Croustillant

Faites torréfier les noisettes à 160 °C. Laissez-les refroidir et hachez-les finement. Faites fondre les pistoles de chocolat **Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace** jusqu'à 40 °C. Mélangez tous les ingrédients pour obtenir un ensemble homogène et étalez uniformément le mélange sur une surface de 36 x 50 cm sur plaque. Laissez durcir au réfrigérateur puis découpez-le en 6 bandes de 6 cm de largeur.

6. Décor cacao	g
Noisettes hachées grillées	500 g
Belcolade Poudre de Cacao Cacao-Trace	50 g

Décor cacao

Mélangez les deux ingrédients ensemble dans un blender.

MONTAGE

Placez le biscuit noisette (1) de 12 cm de largeur dans un petit moule à bûche. Pochez ensuite sur toute la longueur du moule une bande de caramel salé (2) de 170 g. Répartissez environ 300 g de mousse café (3) sur le caramel, puis placez l'ensemble au congélateur. Démoulez dès que possible. Placez ensuite le biscuit noisette (1) de 17,5 cm de largeur dans un moule à bûche. Répartissez environ 500 g de mousse chocolat Vietnam (4) dans le moule et lissez-la soigneusement. Enfoncez délicatement l'intérieur congelé dans la mousse chocolat jusqu'à ce qu'il affleure sous le rebord. Terminez en ajoutant le croustillant (5) sur le dessus et remplacez l'ensemble au congélateur. Démoulez, lissez l'extérieur du biscuit avec le **Miroir l'Original Neutre** et finalisez la décoration avec le décor cacao (6).

