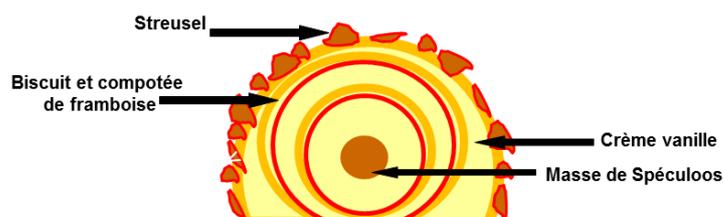


Par : Bertrand Balay

Quantité : 2 boudins



INGREDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Biscuit pâte à chou

Lait	225
Beurre	160
Farine Pâtissière PatisFrance	240
Jaunes d'oeufs	272
Oeufs	175
Blancs d'oeufs	400
Sucre semoule	192

Réaliser une pâte à chou avec les 5 premiers ingrédients. Monter à vitesse moyenne les blancs et le sucre pour en réaliser une meringue. Incorporer délicatement la meringue à la pâte à chou. Etaler dans un flexipan 40x60 cm. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 8 à 10 minutes. A la sortie du four, déposer un Silplat sur le biscuit puis le retourner. Après refroidissement, le biscuit sera normalement bien lisse sans la peau. (800 g/feuille)

Crème vanille mascarpone

Patiscrem PatisFrance	666
Vanille Gousse PatisFrance	1P
Sucre	175
Jaunes d'oeufs	133
Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance	12
Eau d'hydratation	72
Mascarpone	666

Dans une casserole, réaliser une crème anglaise avec la crème, la vanille, le sucre et les jaunes. Cuire à 85°C, puis incorporer la gélatine préalablement hydratée. Réserver au frais. (Idéalement, faire la crème anglaise la veille).

Une fois l'anglaise complètement prise, la lisser au batteur puis ajouter le mascarpone et foisonner l'ensemble quelques minutes.

(550 g/feuille et garder le reste pour lisser les boudins de bûches)

Comptée de framboise

Brisure de framboise surgelée	750
Sucre semoule	75
Pectine NH PatisFrance	18
Sucre semoule	30

Chauffer à 40°C les framboises avec les 75 g de sucre, puis ajouter le mélange sucre semoule et pectine NH.

Porter à ébullition durant 2 minutes minimum. Mixer et réserver au frais

(400 g/feuille)

Masse de spéculoos

Deli Spéculoos Puratos	275
Fleur de sel	1
Streusel amande spéculoos	75

Mélanger les 3 ingrédients ensemble sans réchauffer la masse.

Dresser avec une douille n°12 un boudin de masse de spéculoos sur la feuille de biscuit.

(160 g/feuille)

Streusel amande spéculoos

Beurre	90
Cassonade	90
Cannelle poudre	6
Clou de girofle en poudre	1,5
Amande Poudre PatisFrance	90
Amande Hachée PatisFrance	90
Farine Pâtissière PatisFrance	90
Fleur de Sel	3
Belcolade Beurre de Cacao	45

Faire un streusel traditionnel avec les 6 premiers ingrédients.

Réserver au frais puis passer au crible.

Cuire à 170°C pendant environ 15 minutes.

A la sortie du four, ajouter le beurre de cacao et la couverture préalablement fondue. Brasser l'ensemble et réserver en étalent le streusel.

Belcolade Blanc Selection	45
----------------------------------	-----------

Beurre de cacao rouge

Colorant rouge liposoluble	14
----------------------------	----

Mixer les 2 ingrédients ensemble avant utilisation.

Belcolade Beurre de Cacao	200
----------------------------------	------------

Montage et finitions

Réaliser les feuilles de biscuit pâte à choux. Etaler finement la compotée de framboise sur les feuilles de biscuit, puis dresser à l'aide d'une poche, un boudin de masse de spéculoos. Déposer la crème vanille et rouler vos boudins. Réserver au frais.

Pour la finition, masquer les boudins de crème vanille, saupoudrer de streusel et surgeler. Réaliser une finition velours au beurre de cacao rouge. Coller harmonieusement des feuilles en chocolat avec la compotée de framboise.