

# Crème Brûlée Durable



Par : Mathias Gautron

Quantité : 10 pièces

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Crème Brûlée café :

Jaunes d'œufs	80
Sucre semoule	80
Lait entier	100
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>350</b>
<b>Puratos Classic Café</b>	<b>11</b>

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.  
Ajouter le lait, la crème et le Classic Café.  
Laisser reposer 1 heure au frigo.  
Verser 63 g de préparation dans chaque moule en silicone (moule Maé 012884) et cuire au four à 110°C pendant 20 à 30 minutes.  
Surgeler puis démouler la préparation.  
Saupoudrer de cassonade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

### Biscuit chocolat sans farine

Jaunes d'œufs	140
Sucre (1)	80
<b>Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace</b>	<b>70</b>
<b>Belcolade Ebony Absolu 96% Cacao-Trace</b>	<b>30</b>
Blancs d'œufs	220
Sucre (2)	80

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre (1), puis mélanger avec le chocolat fondu à une température de 45°C.  
Battre les blancs d'œufs avec le sucre (2), puis les incorporer dans le premier mélange.  
Étaler uniformément cette préparation sur une plaque de cuisson de 40 x 60 cm.  
Cuire au four à 210°C pendant environ 6 minutes.  
Laissez refroidir, puis découper des disques de 4 cm et des bandes de 1 cm de largeur pour les bords des petits gâteaux.

**Crème chocolat (façon crème brûlée)**

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	305	Chauffer la crème avec le sirop de glucose et versez-la sur le chocolat.
<b>Sirop De Glucose Confiseur PatisFrance</b>	60	
<b>Belcolade Origins Noir</b>	135	Ajoutez les œufs et mixer la préparation. Versez le mélange dans des moules Maé et cuire au four pendant 10 minutes à 110°C.
<b>Costa Rica 64%</b>		
Œufs entiers	120	Recouvrir la préparation obtenue avec le disque de biscuit chocolat. Surgeler.
Jaunes d'œufs	30	

**Glaçage Noir Cacao Trace**

Lait entier	150	Verser dans une casserole le lait et le glucose, puis porter à ébullition.
<b>Sirop De Glucose Confiseur PatisFrance</b>	250	
<b>Belcolade Selection Noir 55%</b>	500	Verser ce mélange directement sur le chocolat. Ajouter ensuite la gélatine fondue et le glaçage à froid. Mélanger le tout au mixer à la main, puis passer la préparation au travers d'un chinois.
<b>Cacao-Trace</b>		
Gélatine 500F Or	15	Réserver au frais (+ 4°C) jusqu'à ce qu'elle soit complètement prise.
<b>Miroir Plus Neutre PatisFrance</b>	500	

Pour glacer les entremets, faites fondre doucement le glaçage au micro-ondes en prenant soin de ne pas dépasser les 35°C. Utilisation sur support congelé.

**Montage et finitions**

Glacer la crème chocolat avec le glaçage, déposer la crème brûlée café sur le dessus.  
Entourer le petit gâteau avec le biscuit préalablement découpé en bandes.

**Notes**


---



---



---



---



---