



# La forêt

Pour 2 gouttières standards

## BISCUIT CHOCOLAT

Jaunes d'œufs	330 g
Sucre (1)	240 g
Beurre	100 g
Farine	160 g
Cacao	66 g
Blancs d'œufs	310 g
Sucre (2)	90 g
POIDS TOTAL	1296 g

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre (1) au batteur. Ajouter le beurre fondu chaud, puis la farine tamisée avec le cacao et enfin les blancs montés avec le sucre (2). Étaler la masse dans un cadre 40 x 60 cm déposé sur une plaque. Cuire à 190°C pendant environ 8 minutes.

## CROUSTILLANT

Pralicrac Noir PatisFrance	300 g
----------------------------	-------

Ramollir légèrement le Pralicrac au four à micro-ondes. Étaler 140 g par bande de biscuit et réserver au froid.

## PANNA COTTA PRALINÉ

Lait	190 g
Patiscrem PatisFrance	380 g
Gelée Dessert PatisFrance	30 g
Praliné Amande-Noisette 55% Origine France PatisFrance	280 g
Fleur de sel de l'île de Ré	2 g
POIDS TOTAL	882 g

Chauffer le lait et la crème à 70°C, ajouter la gelée dessert puis le praliné et la fleur de sel. Couler 440 g par mini gouttière et surgeler.

## COMPOTÉE BANANE

Puratos Topfil Banane	550 g
Gelée Dessert PatisFrance	25 g
POIDS TOTAL	575 g

Tiédir le Topfil Banane à 40°C et ajouter la gelée dessert. Dresser 275 g à la poche sur le croustillant et surgeler.

## MOUSSE CHOCOLAT VIETNAM 45%

Patiscrem PatisFrance	350 g
Gelée Dessert PatisFrance	30 g
Belcolade Lait Origins Vietnam 45% Cacao-Trace	480 g
Patiscrem PatisFrance montée	520 g
POIDS TOTAL	1380 g

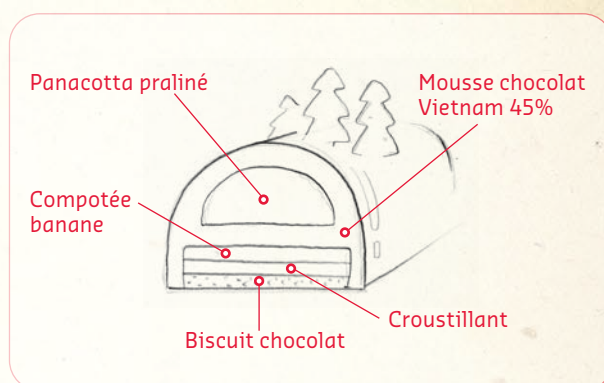
Chauffer la crème à 60°C et dissoudre la gelée dessert. Ajouter le chocolat pour réaliser une ganache puis incorporer la crème montée.

## MONTAGE

- Découper deux bandes de biscuit de 49 x 7 cm.
- Étaler 140 g de croustillant sur chacune et surgeler.
- Étaler 275 g de compotée banane sur chacune et surgeler.
- Chemiser un moule à bûche standard avec 630 g de mousse chocolat Vietnam 45%.
- Insérer la panna cotta.
- Garnir de nouveau avec un peu de mousse.
- Obturer avec la bande de biscuit, croustillant et compotée.
- Surgeler.

## FINITIONS

- Glacer la bûche avec le Puratos Miroir Glassage Neutre coloré avec du praliné (40 g pour 1 kg de glaçage) et une goutte de colorant jaune.
- Décorer ensuite avec des éléments réalisés en chocolat.



## TOPFIL BANANE

Un fourrage à la banane à la texture compotée, alliant naturalité par sa haute teneur en fruits (70%) et sa liste d'ingrédients clean(er) label et authenticité par son goût au plus proche du fruit.

Prêt à l'emploi et à la cuisson, avec une bonne stabilité à la congélation/décongélation, ce fourrage s'utilise dans une grande diversité d'applications : tarte, cake, entremets ...