



Le Cadeau

Par Jonathan Mougel (Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier-Confiseur 2019) et Romane Maréchal

Pour 1 bûche / Moule à buche Réf : Classique 50 cm « U »

BISCUIT CACAO

Jaunes d'œufs	250 g
Sucre	215 g
Farine T55	125 g
Belcolade Cacao en Poudre	50 g
Beurre	75 g
Blancs d'œufs	250 g
Sucre	65 g
POIDS TOTAL	1030 g

Monter les jaunes d'œufs avec le sucre assez ferme. Ajouter la farine tamisée et le cacao poudre. Incorporer le beurre fondu puis les blancs d'œufs montés en meringue. Couler dans un cadre 40 x 60 cm et cuire à 185°C au four ventilé pendant 8 minutes. Découper une semelle de 4,5 x 50 cm et une de 6 x 50 cm.

PRALINÉ CAFÉ

Noisettes Blanchies PatisFrance	200 g
Sucre	102 g
Eau	35 g
Gousse de Vanille PatisFrance	½ pc
Fleur de sel	0,25 g
Café soluble	4 g
POIDS TOTAL	309,25 g

Cuire le sucre et l'eau à 120°C puis ajouter les noisettes et sabler. Caraméliser et ajouter la fleur de sel, la vanille et le café soluble. Laisser refroidir et mixer.

CROUTILLANT PRALINÉ CAFÉ

(POIDS POUR SEMELLE DE 49,5 X 6 CM)

Praliné Café	90 g
Belcolade Origins Vietnam Lait 45% Cacao-Trace	20 g
Crousticrep PatisFrance	29 g
Noisettes Piémont PatisFrance	20 g
Fleur de Sel	1 g
Amandes Batônnetts PatisFrance	20 g
POIDS TOTAL	180 g

Mélanger le praliné avec les noisettes torréfiées hachées et les amandes. Ajouter le chocolat puis le Crousticrep, et la fleur de sel. Mélanger le tout.

CRÉMEUX CAFÉ (1 GOUTTIÈRE INSERT 6 X 50 CM)

Patiscrem PatisFrance	275 g
Café en grains	45 g
Infusion café	140 g
Lait	70 g
Jaunes d'œufs	43 g
Gélatine Poudre PatisFrance	2 g
Eau d'hydratation	14 g
Belcolade Origins Vietnam Lait 45% Cacao-Trace	37 g
Belcolade Origins Vietnam Noir 73% Cacao-Trace	14 g
Beurre	32 g
POIDS TOTAL HORS INFUSION	348 g

Infuser la crème et les grains de café puis filtrer. Réaliser une anglaise. Ajouter la gélatine préalablement fondue puis verser le tout sur la couverture. Ajouter le beurre et mixer.

MOUSSE ORIGINS VIETNAM 73% CACAO-TRACE

Patiscrem PatisFrance	85 g
Lait	47 g
Jaunes d'œufs	250 g
Sucre	110 g
Pâte à bombe	250 g
Belcolade Origins Vietnam Noir 73% Cacao-Trace	207,5 g
Patiscrem PatisFrance	380 g
POIDS TOTAL	837,5 g

Réaliser une anglaise avec les 4 premiers ingrédients. Chinoiser puis déposer dans la cuve du batteur pour faire foisonner. Faites fondre la couverture à 45°C. Ajouter un tiers de crème montée puis la pâte à bombe à 30°C, le restant de crème montée. Remplir la gouttière à raison de 680 g par moule.

MARMELADE KUMQUAT

(1 GOUTTIÈRE INSERT 6 X 50 CM)

Kumquat	295 g
Starfruit Passion PatisFrance	50 g
Zeste d'orange	1
Dextrose	25 g
Sucre	23,75 g
Pectine NH	5 g
Agar-agar	3,3 g
Gélatine en Poudre PatisFrance	2 g
Eau d'hydratation	12 g
Jus d'orange	48,75 g
POIDS TOTAL	465,8 g

Blanchir les kumquats. Faire compoter les kumquats, la pulpe et les zestes. Mélanger à sec le dextrose, le sucre la pectine NH et l'agar-agar et l'ajouter en pluie jusqu'au bouillon. Ajouter la gélatine préalablement fondue et mixer. Ajouter le jus d'orange frais et mélanger. (300 g par gouttière)

GLAÇAGE VIETNAM LAIT

Lait	300 g
Sirop de Glucose PatisFrance	500 g
Gélatine en Poudre PatisFrance	30 g
Eau d'hydratation	180 g
Belcolade Origins Vietnam 45 % Cacao-Trace	400 g
Puratos Miroir Neutre	1000 g
Praliné Intense 69% PatisFrance	400 g
Café soluble	20 g
POIDS TOTAL	2810 g

Bouillir le lait, le sirop de glucose et ajouter la masse gélatine fondue. Verser sur le chocolat et mixer. Ajouter le miroir et mixer.

CHANTILLY CAFÉ DÉCOR

Patiscrem PatisFrance	320 g
Café en grains	53 g
Gélatine	4,5 g
Eau d'hydratation	27 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	110 g
Patiscrem PatisFrance	1000 g
POIDS TOTAL	802 g

Infuser le café broyé dans la crème chaude pendant 30 minutes. Filtrer et incorporer la masse gélatine fondue. Ajouter le chocolat fondu. Mixer et couler sur la crème froide. Mixer et réserver pendant 12h. Monter la crème et y plonger les bûches glacées. Relever pour donner l'effet de nuage de lait.

MONTAGE

Couper une semelle de biscuit de 49,5 x 6 cm. Ajouter 180 g de croustillant par semelle. Couler 300 g de crémeux dans le moule insert buche. Ajouter une semelle de biscuit coupé de 4,5 x 49,5 cm puis surgeler l'insert. Ajouter 300 g de marmelade de kumquat et surgeler. Réaliser la mousse et couler 680 g par gouttière à buche puis déposer l'insert et surgeler.

FINITIONS

Glacer avec le glaçage Vietnam. Recongeler 10 minutes, puis plonger dans la Chantilly café. Passer au pistolet avec le Puratos Glassage Neutre chauffé à 60°C et 10% d'eau.

Glaçage lait Café

Mousse

Crémeux café

Biscuit chocolat

Compote Kumquat

Croustillant café

