

# Le Père Noël

Pour 100 barres / Moule : Chocolate world 1908

## GANACHE PAIN D'ÉPICES

Patiscrem PatisFrance	360 g
Épices à pain d'épices	2 g
Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace	465 g
Glucose DE60	30 g
Dextrose	62 g
Sorbitol	49 g
Beurre anhydre	35 g
POIDS TOTAL	1000 g

Chauffer la crème et laisser infuser les épices 5 minutes. Chauffer à nouveau avec les sucres et le beurre, puis verser sur le chocolat. Mixer. Refroidir à 28°C avant de dresser la ganache dans les moules.

## CONFIT D'ORANGE

Zestes d'orange	20 g
Purée d'orange	225 g
Sucre	300 g
Pectine Jaune PatisFrance	6 g
POIDS TOTAL	549 g

Râper des oranges avec une Microplane®. Blanchir trois fois les zestes d'orange (départ eau froide jusqu'à ébullition). Chauffer la purée d'orange avec les zestes à 40°C, ajouter le mélange sucre/pectine et porter à ébullition. Refroidir, puis insérer le confit dans les coques.

## CHOCOLAT PLASTIQUE

Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	250 g
Sirop de glucose PatisFrance	200 g
POIDS TOTAL	450 g

Fondre le chocolat à 45°C puis ajouter le glucose à 45°C. Mélanger puis laisser cristalliser.

## BEURRE DE CACAO COLORÉ MARRON

Belcolade Beurre de Cacao	50 g
Colorant Liposoluble Brun Chocolat PatisFrance	5 g
POIDS TOTAL	55 g

Faire fondre le beurre de cacao puis ajouter le colorant et mixer.

## BEURRE DE CACAO COLORÉ ROUGE

Belcolade Beurre de Cacao	50 g
Colorant Liposoluble Rouge PatisFrance	5 g
POIDS TOTAL	55 g

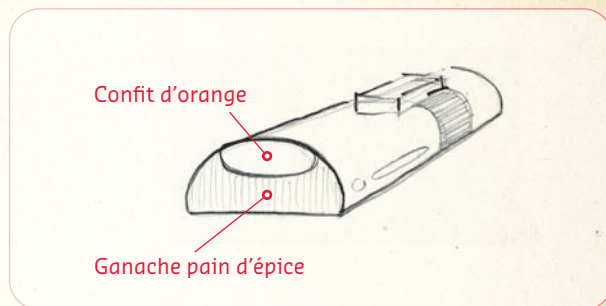
Faire fondre le beurre de cacao puis ajouter le colorant et mixer.

## MONTAGE

- À l'aide d'une feuille PVC (rhodoïde), réaliser un chablon de 23 cm de large et 27 cm de long.
- Pulvériser le beurre de cacao de couleur marron tempéré et laisser cristalliser.
- Pulvériser ensuite le beurre de cacao coloré rouge et laisser cristalliser.
- Mouler avec du chocolat Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace.
- Dresser le confit d'orange froid puis la ganache à 28°C. Laisser cristalliser 12 heures puis obturer.

## FINITIONS

- Démouler et déposer une « boucle de ceinture » en chocolat plastique teinté de scintillant bronze sur la bande marron.



## CACAO -TRACE

Chez Puratos, nous nous engageons pour un avenir durable pour le chocolat. Ce qui distingue notre programme d'approvisionnement durable en cacao Cacao-Trace, c'est que nous mettons l'accent sur la qualité et la création de valeur pour tous, des producteurs de cacao à vos clients, en passant par l'amélioration du goût.

