

Le Père Noël

Pour 3 Gouttières de 8 x 50 cm ou 6 bûches de 25 cm

BISCUIT PISTACHE

Praliné Pistache PatisFrance	150 g
Pralirex Pistache PatisFrance	100 g
Sucre glace	270 g
Jaunes d'œufs	220 g
Œufs entiers	140 g
Blancs d'œufs	450 g
Sucre	66 g
Elsay PatisFrance	270 g
Beurre fondu	150 g
POIDS TOTAL	1816 g

Monter à la feuille le praliné, le Pralirex, le sucre glace, les jaunes d'œufs et les œufs. Monter les blancs et le sucre. Mélanger les deux appareils et ajouter l'Elsay puis le beurre fondu. Verser 880 g par plaque 40 x 60 cm et cuire 10 minutes à 180°C.

COUSTILLANT PISTACHE

Pralicrac Pistache PatisFrance	800 g
Belcolade Beurre de Cacao	QS
POIDS TOTAL	800 g

Ramollir le Pralicrac au four à micro-ondes et étaler sur un biscuit. Prendre au froid et isoler le Pralicrac avec un peu de beurre de cacao fondu.

COMPOTÉE AGRUMES

Puratos Topfil Agrumes	2400 g
------------------------	--------

Verser sur le croustillant le Topfil dans un cadre 40 x 60 cm et refermer avec le deuxième biscuit. Surgeler le tout.

MOUSSE CHEESECAKE ORANGE

Jus d'orange	1130 g
Eau	610 g
Elfroy PatisFrance	700 g
Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance	45 g
Eau d'hydratation	270 g
Fromage frais	1400 g
Crème montée	1400 g
POIDS TOTAL	5555 g

Mélanger le jus d'orange, l'eau et l'Elfroy ensemble. Ajouter le fromage frais et chauffer à 35°C. Ajouter la gélatine hydratée fondue et mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et crémeuse. Ajouter la crème montée.

GLAÇAGE ROUGE

Lait	300 g
Sirop de Glucose PatisFrance	500 g
Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance	34 g
Eau d'hydratation	180 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	1000 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	1000 g
Colorant rouge	QS
POIDS TOTAL	3014 g

Porter à ébullition le glucose et le lait, ajouter la gélatine et le chocolat. Mixer et ajouter le Miroir Plus et le colorant. Conserver au réfrigérateur une nuit avant utilisation. Glacer à 35°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Une fois le biscuit cuit, en déposer un dans un cadre 40 x 60 cm.
- Étaler le croustillant pistache dessus.
- Verser la compotée agrume dessus puis déposer le deuxième biscuit sur le dessus et surgeler.
- Détailler 6 bandes de 6 x 50 cm quand le tout est bien durci.
- Dans une gouttière rectangle, verser 900 g de mousse cheesecake orange et déposer une bande de l'insert précédemment coupé dedans.
- Surgeler, démouler puis couper la gouttière en deux.
- Glacer à 35°C et décorer.

FINITION ET DÉCORS

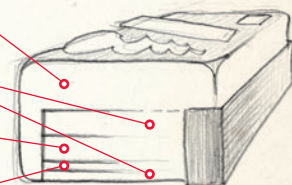
- A l'aide de chocolat Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace, réaliser la silhouette du Père Noël en étalant le chocolat blanc cristallisé sur une feuille guitare et détailler à l'aide d'un cure dent.
- Déposer sur une plaque et placer au surgélateur.
- Pulvériser à 30°C à l'aide d'une sauce 50% chocolat blanc 50% beurre de cacao pour réaliser le velours.
- Réaliser une abaisse de chocolat noir et détailler des bandes de 2 cm de large pour faire le contour de la bûche.

Mousse cheese cake

Biscuit pistache

Compotée agrumes

Croustillant pistache



PRALICRAC PISTACHE

Un fourrage croustillant à base de praliné amande et de pistaches (22%).

Prêt à l'emploi et simple d'utilisation, ce fourrage s'utilise dans une grande diversité d'applications : base d'entremets, bûche, biscuit, garniture de bonbons ...