



# Le rondin de bois

Pour 6 entremets de 20 cm de diamètre

## JOCONDE CHOCOLAT

Patis'Joconde PatisFrance	1400 g
Eau	525 g
Œufs	300 g
Belcolade Cacao Poudre	100 g
POIDS TOTAL	2325 g

Mélanger ensemble tous les ingrédients au batteur muni d'un fouet à vitesse rapide pendant 4 minutes. Répartir et étaler sur deux plaques 60 X 40 cm. Cuire à 185°C au four ventilé pendant 8 minutes.

## CRÈME BRÛLÉE AMBER VANILLE

Patiscrem PatisFrance	250 g
Lait	250 g
Belcolade Selection	
Amber Douceur 32% Cacao-Trace	100 g
Jaunes d'œufs	120 g
Sucre	20 g
Vanille poudre	
POIDS TOTAL	742 g

Chauffer le lait et la crème avec la vanille. Verser sur le chocolat et mixer. Ajouter les jaunes et le sucre. Couler en tapis Flexipan® de 16 cm de diamètre. Cuire à 95°C environ 30 minutes. Surgeler.

## MOUSSE PRALINÉ

Patiscrem PatisFrance	330 g
Praliné Amande-Noisette 55%	
Origine France PatisFrance	455 g
Gelée Dessert PatisFrance	52 g
Patiscrem PatisFrance montée	662 g
Zestes de citron	2 g
POIDS TOTAL	1501 g

Chauffer la crème avec les zestes à 40°C et incorporer la Gelée Dessert. Verser sur le praliné en chinoisant puis ajouter la crème montée.

## COUSTILLANT POPCORN

Prali'Pop PatisFrance	400 g
Belcolade Selection	
Amber Douceur 32% Cacao-Trace	80 g
Crousticrep PatisFrance	160 g
POIDS TOTAL	640 g

Faire fondre le chocolat puis mélanger avec le reste des ingrédients.

## CHOCOLAT PLASTIQUE

Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	250 g
Glucose	200 g
POIDS TOTAL	450 g

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

## BISCUIT ÉPONGE

Blancs d'œufs	120 g
Jaunes d'œufs	80 g
Sucre	80 g
Farine	30 g
Colorant vert hydrosoluble	QS
POIDS TOTAL	310 g

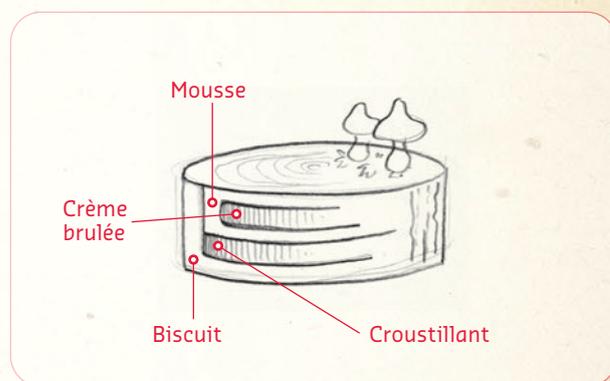
Mélanger ensemble les ingrédients. Mixer et chinoiser. Verser dans un syphon, puis remplir au tiers un gobelet plastique. Cuire au four à micro-ondes. Après refroidissement, déchirer de petits morceaux.

## MONTAGE

- Chemiser des cercles de 20 cm de diamètre et y déposer un ruban de rhodoïd de 4 cm de haut à l'intérieur.
- Détailler des bandes de biscuit de 4 cm de large et chemiser l'intérieur des cercles.
- Déposer un disque de biscuit de 16 cm de diamètre dans le fond.
- Étaler 100 g de croustillant sur le biscuit.
- Remplir à moitié de mousse puis déposer un galet de crème brûlée.
- Lisser avec le reste de mousse. Surgeler. Démouler.

## FINITIONS

- Étaler à 2 mm d'épaisseur le chocolat plastique puis donner un effet écorce à l'aide d'un tapis silicone.
- Détailler des bandes de 4 cm de haut et les poser autour du biscuit.
- Déposer un disque de Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace, rayé avec la pointe d'un couteau sur plateau tournant, sur le dessus.
- Disposer des morceaux de biscuit éponge et des champignons en chocolat.



## PRALI'POP

Un fourrage innovant à base de praliné amande et de maïs relevé avec une pointe de sel pour un goût unique et différenciant.

Prêt à l'emploi et simple d'utilisation, ce fourrage est fabriqué dans notre usine à Charmes, dans les Vosges sur une ligne traditionnelle pour obtenir un produit proche d'une fabrication artisanale.