



Le Sapin de Noël

Pour 30 sapins individuels / Moule cône sapin de Noël Pavoni ou feuille de rhodoïd en forme de cône

BISCUIT CHOCOLAT

| | |
|---|-------|
| Catania PatisFrance | 235 g |
| Œufs entiers | 288 g |
| Farine | 38 g |
| Volcano PatisFrance | 7 g |
| Belcolade Origins Noir | |
| Papouasie Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace | 144 g |
| Beurre | 72 g |
| POIDS TOTAL | 784 g |

Monter la Catania et les œufs. Fondre le beurre et le chocolat, ajouter la farine et le Volcano. Mélanger délicatement les 2 préparations et verser en plaque 40 x 60 cm. Cuire à 180°C pendant 9 minutes.

CROUSTILLANT CAFÉ

| | |
|---------------------------------|-------|
| Sucre | 100 g |
| Eau | 30 g |
| Café grain | 100 g |
| Pralicrac Chocolait PatisFrance | 667 g |
| Café caramélisé | 133 g |
| POIDS TOTAL | 800 g |

Cuire le sucre à 125°C puis ajouter le café sablé et caramélisé. Une fois refroidi, broyer grossièrement au robot. Fondre le Pralicrac et ajouter le café caramélisé, mélanger et étaler sur le biscuit dans un cadre 40 x 60 cm.

SPECULOOS

| | |
|------------------------|-------|
| Puratos Deli Speculoos | 500 g |
| Brisures de speculoos | 200 g |
| POIDS TOTAL | 700 g |

Chauffer légèrement le Deli et étaler sur le croustillant café. Parsemer de brisures de speculoos et surgeler.

CRÉMEUX CAFÉ

| | |
|---|--------|
| Lait | 400 g |
| Crème | 400 g |
| Café en grain | 150 g |
| Infusion café | 600 g |
| Jaunes d'œufs | 130 g |
| Gélatine Boeuf Poudre PatisFrance | 10 g |
| Eau d'hydratation | 60 g |
| Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace | 200 g |
| Beurre | 100 g |
| POIDS TOTAL | 1100 g |

Porter à ébullition le lait et la crème, ajouter le café grain concassé et laisser infuser 30 minutes. Filtrer et peser 600 g d'infusion. Cuire à l'anglaise les jaunes avec l'infusion puis ajouter la gélatine hydratée et le chocolat. Mélanger et laisser refroidir à 35°C ajouter le beurre puis mixer. Verser dans le cadre sur le speculoos et surgeler.

MOUSSE VANILLE

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Patiscrem PatisFrance | 528 g |
| Belcolade Beurre de Cacao | 60 g |
| Belcolade Selection Blanc | 552 g |
| Gélatine Boeuf Poudre PatisFrance | 13 g |
| Eau d'hydratation | 78 g |
| Vanille Gousse PatisFrance | 2pc |
| Patiscrem PatisFrance montée | 552 g |
| POIDS TOTAL | 1785 g |

Hydrater la gélatine, faire bouillir la crème avec la vanille. Verser sur le chocolat et le beurre de cacao, ajouter la gélatine et mixer. A 25°C ajouter la crème montée. Couler 55 g par moule cône.

ENROBAGE LAIT

| | |
|--|-------|
| Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace | 800 g |
| Huile | 300 g |
| POIDS TOTAL | 110 g |

Fondre le chocolat et l'huile à 35°C.

MONTAGE

- Une fois le cadre d'insert congelé avec le biscuit, le croustillant, le speculoos et le crémeux café, détailler comme suit : 30 cercles de 3 cm; 30 cercles de 4 cm et 30 cercles de 5 cm.
- Empiler 3 disques de taille différente du plus grand au plus petit et glacer à l'aide de l'enrobage puis surgeler.
- Dans un moule plastique en cône, verser 55 g de mousse et insérer les inserts dedans.
- Congeler et démouler en les trempant quelques secondes dans de l'eau chaude et démouler à l'aide d'un couteau planté dans l'insert.

FINITIONS

- Pulvériser en velours les sapins avec une sauce beurre de cacao et chocolat blanc 50/50 coloré en vert.
- A l'aide du Sirop de Glucose PatisFrance, réaliser une guirlande transparente en spirales et coller des petites billes de couleur dessus.

