



Le sucre d'orge

Pour 2 gouttières standards

BISCUIT PAIN DE GÈNES

Œufs	270 g
Sucre (1)	240 g
Amande Poudre PatisFrance	240 g
Beurre	190 g
Farine	190 g
Volcano PatisFrance	20 g
Blancs d'œufs	170 g
Sucre (2)	60 g
POIDS TOTAL	1380 g

Monter les œufs, le sucre (1) et la poudre d'amande au batteur. Ajouter le beurre chaud. Incorporer la farine et la poudre à lever Volcano. Puis ajouter les blancs d'œufs montés avec le sucre (2). Étaler la masse dans un cadre 40 x 60 cm déposé sur une plaque. Cuire à 185°C pendant environ 8 minutes.

CRÉMEUX FRAMBOISE

Starfruit Framboise PatisFrance	350 g
Jaunes d'œufs	60 g
Sucre	50 g
Gelée Dessert PatisFrance	20 g
Beurre	80 g
Patiscrem PatisFrance montée	300 g
POIDS TOTAL	860 g

Réaliser une crème anglaise avec la purée de fruits, les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la gelée dessert. À 40°C ajouter le beurre, mixer et incorporer enfin la crème montée. Mouler 380 g en mini gouttière et surgeler.

VIN CHAUD

Vin rouge	400 g
Sucre roux	220 g
Zeste de citron	1 pc
Zeste d'orange	1 pc
Bâton de cannelle	1 pc
Badiane	1 pc
Clou de girofle	1 pc
Jus d'orange	1 pc
POIDS TOTAL	1020 g

Faire bouillir l'ensemble des ingrédients et réserver. Filtrer avant d'imbiber le biscuit.

CONFIT FRUITS ROUGES

Basilic frais	10 g
Starfruit Fraise PatisFrance	300 g
Starfruit Framboise PatisFrance	200 g
Sirop de glucose PatisFrance	100 g
Sucre	100 g
Pectine NH PatisFrance	14 g
POIDS TOTAL	724 g

Faire infuser le basilic dans les purées de fruits 24 heures à l'avance. Filtrer, puis chauffer à 50°C avec le glucose. Ajouter en pluie le mélange sucre/pectine et faire bouillir pendant une minute. Verser 130 g de coulis sur le crémeux framboise surgelé. Étaler le reste sur un Silpat®.

MOUSSE CHOCOLAT AMBER

Lait entier	350 g
Jaunes d'œufs	80 g
Sucre	70 g
Puratos Classic Vanille	30 g
Gelée Dessert PatisFrance	35 g
Belcolade Sélection Amber Douceur 32%	
Cacao-Trace	280 g
Patiscrem PatisFrance montée	650 g
POIDS TOTAL	1480 g

Réaliser une crème anglaise avec le lait entier, les jaunes d'œufs, le sucre et le Classic Vanille. Ajouter la gelée dessert et le chocolat. À 35°C, incorporer la crème montée. Garnir 650 g par gouttière.

CROUSTILLANT

Belcolade Sélection	
Amber Douceur 32% Cacao-Trace	125 g
Praliné Amande Noisette Origine France PatisFrance	50 g
Brisures de spéculoos	225 g
POIDS TOTAL	400 g

Fondre le chocolat à 40°C et ajouter le praliné. Incorporer les brisures de spéculoos. Étaler entre deux feuilles guitare et laisser cristalliser. Détailler deux bandes de 6,5 x 49 cm (150 g).

MONTAGE

- Couper deux bandes de biscuit de 6 x 49 cm puis imbiber avec le vin chaud.
- Couper des lanières de confit de 1,5 cm et disposer les sur une feuille guitare de 19 x 49 cm en les espaçant de 3 cm.
- Déposer la feuille guitare dans un moule à bûche.
- Chemiser avec la Mousse Chocolat Amber.
- Insérer le crémeux et le coulis au centre.
- Étaler de nouveau un peu de mousse.
- Déposer le biscuit imbibé.
- Obturer avec la bande de croustillant.
- Surgeler.

FINITION

Glacer avec le Puratos Miroir Glassage Neutre et décorer avec des disques de chocolats et quelques framboises fraîches.

