

Le Traineau



Pour 6 Gouttières de 50 cm soit 18 bâches de 16 cm

BISCUIT NOISETTE

Jaunes d'œufs	250 g
Œufs	126 g
Sucre	140 g
Blancs d'œufs	350 g
Sirup de Glucose PatisFrance	350 g
Farine	105 g
Poudre de Noisettes Brutes PatisFrance torréfiées	112 g
Beurre fondu	63 g
POIDS TOTAL	1496 g

Monter les œufs, les jaunes et le sucre ensemble. Monter les blancs et le sirop de glucose ensemble. Mélanger les 2 appareils et ajouter délicatement la farine et la poudre de noisette puis ajouter le beurre fondu. Étaler 2 plaques 40 x 60 cm de 700 g de biscuit et cuire à 190°C pendant 10 minutes. Chablonner à l'aide de chocolat une fois refroidi et couper 6 bandes de 4 cm et 6 bandes de 7 cm.

CONFIT MANGUE

Starfruit Passion PatisFrance	500 g
Gelée Dessert PatisFrance	25 g
Puratos Topfil Mangue	1900 g
POIDS TOTAL	2425 g

Mélanger le Starfruit et la Gelée Dessert. Chauffer à 40°C et ajouter le Topfil. Verser 400 g de confit dans des inserts en silicone de 4 cm et placer au surgélateur.

CRÉMEUX GIANDUJA NOIR

Patiscrem PatisFrance	700 g
Lait	100 g
Sirup de Glucose PatisFrance	150 g
Jaunes d'œufs	100 g
Gianduja Noir PatisFrance	500 g
POIDS TOTAL	1550 g

Cuire à l'anglaise les 4 premiers ingrédients et verser sur le gianduja. Mixer et couler 230 g par empreinte sur le confit de mangue. Refermer à l'aide d'une bande de biscuit de 4 cm.

MOUSSE PRALINÉ FRANCE

Lait	1565 g
Vanille Gousse PatisFrance	5 pc
Jaune d'œufs	268 g
Elsay PatisFrance	135 g
Praliné Amande-Noisette 55% Origine France PatisFrance	894 g
Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	180 g
Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance	40 g
Eau d'hydratation	240 g
Patiscrem PatisFrance montée	2700 g
POIDS TOTAL	6022 g

Réaliser une crème pâtissière à l'aide des 4 premiers ingrédients. Ajouter le praliné, le chocolat et la gélatine hydratée et mixer jusqu'à l'obtention d'une parfaite émulsion. A 25°C, ajouter la crème montée.



GLAÇAGE MAT

Sirop de Glucose PatisFrance	120 g
Crème	1500 g
Eau	150 g
Sucre	210 g
Gianduja Noir PatisFrance	1332 g
Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	750 g
Huile	160 g
POIDS TOTAL	4222 g

Porter à ébullition le glucose, l'eau, le sucre et la crème. Verser sur le chocolat et le gianduja et mixer en ajoutant l'huile. Stocker au réfrigérateur et utiliser à 40°C.

MONTAGE

- Une fois le biscuit cuit, chablonner et couper 6 bandes de 4 x 50 cm et 6 bandes de 7 x 50 cm.
- Faire l'insert à l'aide de 400 g de confit, 230 g de crèmeux et une bande de biscuit puis surgeler.
- Dans un moule bûche arrondi, verser 650 g de mousse, déposer l'insert puis ajouter 330 g de mousse et finir avec la bande de biscuit de 7 cm.
- Découper la gouttière en 3.

FINITIONS

- Glacer à 35 - 40°C.
- Rapidement après le glaçage appliquer une feuille guitare découpée en forme de traîneau.
- Surgeler et pulvériser à l'aide d'une sauce chocolat beurre de cacao 50/50, pulvériser un peu de colorant bronze.
- Retirer le chablon en feuille guitare et décorer.

