

Pain d'épice Créatif

Composition

- 1 Base de cake
2. Fourrage à la pomme
3. Couche de Caramel
4. Mousse au deli cheesecake
5. Pâte brisée
6. Glaçage
7. Décoration

Base de Cake

Ingrédients

<i>Puratos Tegral Satin Creme Cake</i>	1000 g
Oeufs entiers	350 g
Eau	225 g
Huile de tournesol	300 g
Gingembre moulu	1,5 g
Noix de muscade moulue	1,5 g
Cannelle moulu	1,5 g
Clou de girofle moulus	1,5 g

Méthode

Au batteur à la feuille mélanger tous les ingrédients pendant 4 minutes à vitesse moyenne. Répartir 1600 g sur une plaque de cuisson de 40 X 60 cm recouverte de papier sulfurisé. Cuire pendant 16 minutes à 180°C et congeler.

Couper des bandes de 6 x 49cm et 4 x 49 cm et réserver.

Fourrage à la pomme

Ingrédients

<i>Puratos Topfil Pomme 86%</i>	1000 g
Gingembre	8 g

Méthode

Ajouter le gingembre rapé au Topfil.

Verser cette préparation sur les grandes bandes, puis placer les petites bandes sur le dessus.



Couche de caramel

Ingrédients

<i>Puratos Deli Caramel</i>	300 g
-----------------------------	-------

Méthode

Déposer 100 g sur les petites bandes de cake et congeler.

Mousse Deli cheesecake

Ingrédients

<i>Starfruit Citron PatisFrance</i>	450 g
<i>Gelée Bavarois PatisFrance</i>	150 g
<i>Puratos Deli Cheesecake</i>	1500 g
<i>Patiscrem PatisFrance</i>	900 g
Zeste de citron vert	12 g

Méthode

Chauffer le Starfruit à 80°C. Ajouter le Bavarois Neutre et bien mélanger. Incorporer le Cheesecake Deli dans le mélange et à la fin la crème montée mousseuse. Mettre 1050 g dans un moule à buche et y placer l'insert. Congeler.

Conseil : Placez une feuille de plastique (18 - 48,5 cm) dans le moule pour le démouler facilement.

Pâte sucrée

<i>Puratos Mimetic Essentiel</i>	625
Sucre inverti	62
Sucre glace	250
<i>Amande Poudre PatisFrance</i>	188
Sel	7
Œufs	250
<i>Farine Pâtissière PatisFrance</i>	1125

Méthode

Réaliser une pâte sucrée par sablage.

Laisser reposer au moins 4h au froid positif.

Laminer la pâte à 3,8 mm d'épaisseur entre deux feuilles guitare.

Laisser reposer 10 minutes au froid négatif.

Détailler des rectangles de 9.5 x 26.5 cm.

Laisser reposer 20 minutes au froid positif.

Cuisson entre deux *Silpaint*, 10 minutes à 155°C four ventilé.

Glaçage

Ingrédients

Puratos Miroir Glassage Chocolat Blanc

500 g

Méthode

Faire chauffer le glaçage à 38°C.
Couper la bûche congelée (-18/-20 °C) en deux puis glacer.
Placer la bûche sur la pâte brisée.

Décoration

Ingrédients

Belcolade Selection Blanc Intense 30%
Cacao-Trace

500 g

Méthode

Créer des décorations de Noël et les déposer sur la bûche.

