

# Plaisir régressif

Par Bertrand Balay

Quantité : 5 bâches de 6 personnes



## SABLÉ CACAO

Beurre	240
Sucre semoule	150
Cassonade	150
Œufs	100
Belcolade Cacao Poudre	175
Farine Pâtissière PatisFrance	200
Sel fin	1
Belcolade Beurre de Cacao	20
Belcolade Noir Arriba 66%	20

Au batteur à la feuille, réaliser un sablage avec le beurre et les matières sèches. Ajouter les œufs en dernier. Attention de ne pas corser la pâte.

Étaler la pâte à 3 mm entre 2 feuilles sulfurisées. Détailler celle-ci de la grandeur d'un cadre 40 X 60 cm. Cuire sur Silpain® à 160°C pendant environ 20 minutes. Dès la fin de cuisson, passer la totalité de l'appareil à pistolet sur le sablé à l'aide d'un pinceau.

## BISCUIT CRÈME D'AMANDE CHOCOLAT

Beurre	360
Amande Poudre PatisFrance	445
Sucre glace	330
Œuf	620
Belcolade Noir Absolu Ebony 96%	247

Mettre le beurre en pommade et tempérer les ingrédients. Mélanger au batteur à la feuille les ingrédients dans l'ordre et verser le biscuit sur le sablé cacao préalablement cuit.

Cuire à 160°C pendant 25 à 30 minutes. (Attention de ne pas aérer la masse au batteur durant le mélange).

## GANACHE LAIT

CARAMEL FLEUR DE SEL	en g
Patiscrem PatisFrance	490
Belcolade Lait Caramel	1055
Sucre inverti	42
Sirop de glucose PatisFrance	75
Beurre	68
Fleur de sel	7

Faire chauffer à 80°C la crème avec le sucre inverti et le sirop de glucose. Verser sur la couverture lait et réaliser une émulsion à l'aide d'un mixeur plongeant. A 35°C, ajouter le beurre et la fleur de sel. Mixer de nouveau. Couler directement sur le biscuit crème d'amande chocolat.

(1700 g de ganache / cadre 40 X 60 cm).

## CACAHUÈTE CARAMÉLISÉE FLEUR DE SEL

Eau	100
Sucre	300
Cacahuètes non salées	400
Belcolade Beurre de Cacao	8
Fleur de sel	5

Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Le cuire à 118°C, puis ajouter les cacahuètes. Sabler et continuer la cuisson jusqu'à caramélisation. En fin de cuisson, ajouter le beurre de cacao et la fleur de sel écrasée. Débarrasser sur Silpat®. Une fois refroidies, parsemer les cacahuètes caramélisées sur la ganache. (550 g de cacahuète / cadre 40 X 60 cm).

## Miroir Plus Chocolat au Lait PatisFrance

Glaçage prêt à l'emploi au chocolat au lait.

### AVANTAGES :

- Contient 22% de chocolat au lait
- Idéal pour le glaçage complet de vos entremets
- Prêt à l'emploi, facilité d'utilisation à chaud
- Très bonne tenue dans le temps
- Stable à la congélation/décongélation

Disponible en seau de 2,5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

## MOUSSE CHOCOLAT BLANC CITRON VERT

	en g
Patiscrem PatisFrance	1100
Vanille Gousse PatisFrance	2 P
Jus de citron vert	6 P
Zestes de citron vert	6 P
Gélatine Poudre Boeuf PatisFrance	23
Eau d'hydratation	138
Belcolade Blanc Intense 28,5%	1100
Patiscrem PatisFrance	2350

Frémir la crème, les gousses de vanille et les zestes de citron vert, puis ajouter la masse de gélatine. Verser sur le chocolat en réalisant une émulsion. Ajouter le jus de citron vert et poursuivre l'émulsion. A 26/28°C, ajouter la crème fouettée. Mouler les gouttières, puis dresser à l'aide d'une poche avec une douille N°10 des pointes avec le reste de mousse. (800 g de mousse/gouttière).

## GLAÇAGE CHOCOLAT LAIT en g

Miroir Plus Chocolat au Lait PatisFrance	1500
Puratos Miroir Glassage Neutre	150

Chauffer les 2 glaçages ensemble au four à micro-ondes. Mixer afin de mélanger et de débuller.

## GLAÇAGE ROCHER NOIR en g

Huile	135
Belcolade Noir Sélection 55%	525
Amande Hachée PatisFrance	275

Torréfier les amandes à 165°C pendant environ 15 minutes.

Fondre la couverture et l'huile au four à micro-ondes à 45°C.

Ajouter les amandes et utiliser à 35°C.

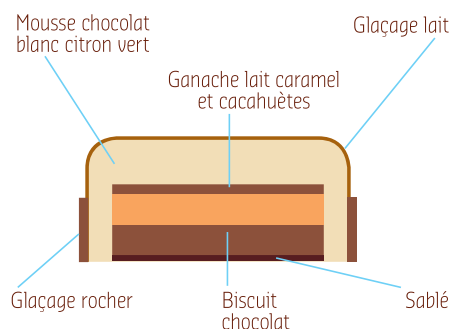
## APPAREIL PISTOLET BLANC en g

Belcolade Beurre de Cacao	100
Belcolade Blanc Intense 28,5%	150

Fondre la couverture puis ajouter le beurre de cacao liquide. Mixer avant de pulvériser.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Cuire le sablé sur un Silpain® et en fin de cuisson déposer l'appareil à pistolet noir.
- Ajouter sur le sablé, le biscuit crème d'amande chocolat.
- Après cuisson, couler la ganache lait caramel et parsemer les cacahuètes caramélisées.
- Dans le cadre 40 x 60 cm, détailler 5 inserts de 7 x 52,5 cm.
- Réaliser la mousse chocolat blanc citron vert et mouler les gouttières.
- Avec le reste de mousse, dresser des pointes pour le décor.
- Glacer les gouttières avec le glaçage chocolat lait et le glaçage rocher noir.
- Réaliser un effet velours sur les pointes de mousse avant de les déposer en décor sur les bûches.



## Belcolade Selection Lait Caramel

### PROFIL AROMATIQUE :

Un chocolat original au goût intense de caramel.

FLUIDITÉ : ●●●●

### AVANTAGES :

- A la vanille naturelle
- 100% pur beurre de cacao
- Sa fluidité permet de réaliser tous types d'applications

### TEMPÉRAGE :

Fondre à 45-48°C,  
Refroidir à 27-28°C,  
Travailler à 30-31°C.

Disponible en sac de 5 et 15 kg.

Date de durabilité minimale  
de 18 mois.

### RÈGLEMENT INCO

Liste des allergènes à déclarer : Lait et dérivés  
- Œufs - Gluten (blé) - Fruits à coques (amandes) -  
Soja - Sulfités - Arachides

