

Glace Vietnam 73

Par Mathias Gautron.

GLACE CHOCOLAT VIETNAM

Lait entier	1865
Poudre de lait 0%	115
Patiscrem PatisFrance	250
Sucre	280
Glucose atomisé	31
Trimoline	95
Belcolade Cacao Poudre	85
Jaunes d'œufs	222
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	190
Gelglace PatisFrance	9

Chauffer le lait.

A 20°C, ajouter la moitié du sucre, le glucose atomisé, la trimoline, la poudre de lait et le cacao en poudre.

A 30°C, ajouter la crème liquide et les jaunes d'œufs.

A 45°C, ajouter le mélange (sucre-Gelglace).

Pasteuriser le mélange jusqu'à 85°C.

Disposer les palets de chocolat Origins Vietnam 73% dans un bac en inox, puis le recouvrir avec le mélange. Mixer l'ensemble avant de le mettre à maturer. Refroidir rapidement à 4°C et laisser maturer 4 heures minimum au froid.

Turbiner dans la machine, et s'assurer que le mélange atteint une température de -8°C avant de le sortir de la machine.

Mouler dans des demi-sphères de 8 cm.

SABLÉ BRETON CHOCOLAT

Jaunes d'œufs	100
Sucre semoule	165
Beurre pommade	220
Fleur de sel	2
Farine	240
Volcano PatisFrance	20
Belcolade Cacao Poudre	20
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	50

Mélanger les jaunes et le sucre.

Faire fondre le chocolat à 35°C et ajouter le beurre. Mélanger les deux masses et finir avec la farine, la Volcano et la poudre de cacao.

Étaler la pâte sur 3 mm et fonder dans un cercle de 8 cm de diamètre.

Cuire la tarte à 170°C pendant 15 minutes.

GLAÇAGE CHOCOLAT

Eau	560
Sucre semoule	720
Belcolade Cacao Poudre	240
Patiscrem PatisFrance	480
Gélatine en feuille	40

Porter à 110°C l'eau, le sucre, ajouter la poudre de cacao, ajouter la crème bouillante et la gélatine feuille préalablement trempée dans l'eau froide. Réserver à 5°C pendant 24 heures. Utilisation à 18°C.

COURONNE

Pâte à Kadaïf	30
Beurre	Q.S
Belcolade Cacao Poudre	Q.S
Etirer de la pâte et passer un peu de de beurre liquide sur le dessus et saupoudrer de cacao poudre.	
Puis entourer autour d'un cercle de 5 cm de diamètre.	
Cuire au four à 170°C pendant 10 minutes.	

FINITIONS

Démouler et glacer la glace Vietnam avec le glaçage chocolat.

Napper le pourtour de la tarte avec du nappage **Puratos Harmony Classic**.

Appliquer de la **Poudre de Noisettes PatisFrance** torréfiée sur le pourtour de la tarte.

Déposer sur la tarte la glace Vietnam et finir avec la couronne Kadaïf.

Application Règlement INCO (*)

Liste des allergènes à déclarer : lait et dérivés, œufs, gluten (blé), fruits à coques (noisettes).

