

# Glace Vietnam 73

Par Mathias Gautron.

## GLACE CHOCOLAT VIETNAM

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

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
<b>Volcano PatisFrance</b>	<b>20</b>
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>20</b>
<b>Belcolade Noir Origins Vietnam 73%</b>	<b>50</b>

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
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>240</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>480</b>
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
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>Q.S</b>
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).

