

## Recette

# Saint-Valentin

Pour 28 pieces



INGREDIENTS	POIDS (en GR)	INSTRUCTIONS
<b>Biscuit Chocolat</b>		
Patis'Coeur Fondant PatisFrance	900	Mélanger à la feuille les 3 premiers ingrédients puis ajouter les blancs d'œufs et sucre monté.  Cuire en deux plaques 40 x 60 cm pendant 18 minutes à 180°C.
Œufs	225	
Lait	225	
Blancs d'œufs	360	
Sucre	90	
<b>Croustillant Gianduja</b>		
Gianduja Lait Cacao-Trace PatisFrance	400	Fondre le Gianduja, ajouter le reste des ingrédients et mélanger.
Grué de cacao	20	Étaler sur le biscuit.
Crousticrep PatisFrance	280	
Noisettes Concassées PatisFrance torréfiées	280	
Vanille en Gousse PatisFrance	1 pc	
Fleur de sel	2	
<b>Compotée Cerise</b>		
Puratos Topfil Finest Cerise Extra 70%	900	Chauffer la purée de fruit à 35°C, puis ajouter la gelée dessert et le topfill et mélanger.
Starfruit Griotte PatisFrance	600	Verser sur le croustillant et déposer le deuxième biscuit par-dessus.

## Crèmeux Lait PNG

Lait	429
Crème	429
<b>Gélatine Poudre PatisFrance</b>	9
Eau d'hydratation	36
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	88
<b>Cacao-Trace</b>	
<b>Belcolade Origins Papouasie- Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao- Trace</b>	660
Sucre	29
Jaunes d'œufs	176
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	22
<b>Cacao-Trace</b> pommade (Magic Temper)	

Chauffer le lait et la crème, cuire à 85°C avec le mélange de sucre et jaunes d'œufs.

Ajouter la gélatine hydratée.

Verser sur le chocolat et le beurre de cacao puis mixer.

A 33°C ajouter le beurre de cacao pommade puis mélanger.

Laisser prendre au froid.

## Crèmeux Vanille

Crème	936
<b>Vanille en Gousse PatisFrance</b>	3 pcs
<b>Puratos Classic Vanille</b>	15
<b>Praliné Amande Doux 59% PatisFrance</b>	182
Lait	125
Jaunes d'œufs	240
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	6
Sucre	31
<b>Gélatine Poudre PatisFrance</b>	15

Chauffer la crème, la vanille et le praliné amande. Laisser infuser pendant 15 minutes.

Ajouter la pectine mélangée au sucre et porter à ébullition, ajouter les jaunes d'œufs et cuire à 85°C.

Ajouter la gélatine hydratée et verser sur le chocolat blanc.

Mixer et faire refroidir à 33°C puis ajouter le beurre de cacao pommade.

Laisser prendre au frigo.

Une fois complètement cristalliser mixer avec le lait froid jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.

Eau d'hydratation	90
<b>Belcolade Extra Blanc Sélection</b>	156
<b>34% Cacao-Trace</b>	
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	26
<b>Cacao-Trace</b> pommade (Magic temper)	

### Assemblage & Finitions :

- Cuire les 2 plaques de biscuit, filmer et laisser refroidir.
- Etaler le croustillant sur une feuille de biscuit.
- Laisser prendre au frais et verser la compotée cerise.
- Déposer la 2-ème feuille de biscuit et surgeler.
- Découper à l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur de 5 cm.
- Pocher 65 g de crémeux chocolat ou vanille dans les moules silicone et appuyer l'insert dedans.
- Surgeler et démouler.
- Glacer à l'aide du **Puratos Miroir Glassage Neutre** coloré en rouge et bronze.