

## Recette

# Saint-Valentin

Pour 28 pieces



INGREDIENTS	POIDS (en GR)	INSTRUCTIONS
<b>Biscuit Chocolat</b>		
<b>Patis'Coeur Fondant PatisFrance</b>	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>		
<b>Gianduja Lait Cacao-Trace PatisFrance</b>	400	Fondre le Gianduja, ajouter le reste des ingrédients et mélanger.
Grué de cacao	20	Étaler sur le biscuit.
<b>Crousticrep PatisFrance</b>	280	
<b>Noisettes Concassées PatisFrance</b> torréfiées	280	
<b>Vanille en Gousse PatisFrance</b>	1 pc	
Fleur de sel	2	
<b>Comptée Cerise</b>		
<b>Puratos Topfil Finest Cerise Extra 70%</b>	900	Chauffer la purée de fruit à 35°C, puis ajouter la gelée dessert et le topfill et mélanger.
<b>Starfruit Griotte PatisFrance</b>	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.