

Zellie



Nicolas Riveau
CHEF PÂTISSIER FORMATEUR
ÉCOLE VALRHONA

CRÈME ANGLAISE DE BASE (Retrouvez la recette sur Les Essentiels - essentiels.valrhona.com) 575 g

CRÈMEUX ILLANKA 63%

575 g	Crème anglaise de base	Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser au réfrigérateur.
275 g	ILLANKA 63%	
850 g	Poids total	

CRÈMEUX CARAMEL TANARIVA 33%

115 g	Sucre semoule	Faire un caramel à sec avec le sucre, puis décuire avec le mélange crème et glucose chaud. Laisser retomber la température à 75/80 °C puis émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. À 40 °C ajouter le beurre liquide et mixer à nouveau. Laisser cristalliser au réfrigérateur.
230 g	Crème UHT 35%	
15 g	Glucose DE38/40	
150 g	TANARIVA 33%	
40 g	Beurre liquide clarifié	
550 g	Poids total	

BISCUIT MELLEUX CHOCOLAT

380 g	Jaunes d'œufs	Ajouter progressivement les jaunes à la poudre d'amandes et au sucre glace puis monter au ruban. Monter les blancs en ajoutant peu à peu le sucre semoule. Tamiser la poudre de cacao, et parallèlement fondre le chocolat et le beurre. Mélanger une petite partie des blancs avec le chocolat et le beurre fondus afin d'obtenir une texture lisse. Ajouter au mélange poudre d'amandes, sucre glace, jaunes d'œufs préalablement montés, la poudre de cacao tamisée et la crème. Terminer en ajoutant délicatement le reste des blancs montés. Étaler dans un cadre 60x40 cm. Cuire 12 minutes à 190 °C.
120 g	Poudre d'amandes blanchies	
120 g	Sucre glace	
560 g	Blancs d'œufs	
120 g	Sucre semoule	
130 g	ILLANKA 63%	
260 g	Beurre sec 84%	
80 g	Poudre de cacao	
90 g	Crème UHT 35%	
1860 g	Poids total	

STREUSEL NOISETTES (Retrouvez la recette sur Les Essentiels - essentiels.valrhona.com)

990 g

SABLÉ CROUSTILLANT ILLANKA 63%

900 g	Streusel noisettes	Broyer finement le streusel noisettes cuit au robot coupe. Ajouter la couverture préalablement fondue puis le sucre cassonade et mélanger. Cuire à 170 °C pendant environ 8 minutes.
20 g	Cassonade	
280 g	ILLANKA 63%	
1200 g	Poids total	

MOUSSE ALLÉGÉE

23 g	Gélatine poudre 220 Bloom	Chauffer le lait et ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Verser progressivement le lait chaud sur le chocolat fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Lorsque le mélange est à 28/30 °C, verser sur la crème montée mousseuse. Couler tout de suite. Surgeler.
115 g	Eau d'hydratation	
590 g	Lait entier UHT	
1090 g	WAÏNA 35%	
1180 g	Crème UHT 35%	
2998 g	Poids total	

APPAREIL À PULVÉRISER OPALYS 33%

65 g	OPALYS 33%	Fondre ensemble les ingrédients. Chinoiser avant utilisation.
35 g	Beurre de cacao	
100 g	Poids total	

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le biscuit moelleux chocolat. Réaliser ensuite le sablé croustillant et l'étaler sur un tapis siliconé de 60x40 cm. Cuire à 170 °C pendant 8 minutes. Après cuisson, déposer aussitôt le biscuit moelleux chocolat afin que le sablé adhère au biscuit. Surgeler.

Une fois refroidi, démouler du tapis siliconé, étaler 750 g de crèmeux Illanka préalablement cristallisé et détailler des bandes de 2,5x52 cm.

À l'aide d'une poche sans douille, dresser des traits de crèmeux sur une feuille papier guitare préalablement découpée à la taille du Moule bûche Mini U - 10x52 cm - (Réf. 3929) et la placer dans le moule.

À l'aide d'une poche munie d'une douille de 4 mm, dresser 3 tubes de crèmeux caramel sur les bandes de biscuit. Surgeler.

Réaliser la mousse allégée Waïna et couler aussitôt 230 g dans le moule. Placer aussitôt les inserts de façon à disposer le croustillant à la hauteur du moule. Surgeler.

Réaliser l'appareil à pulvériser chocolat, puis à l'aide du pistolet pulvériser les bûchettes.

Terminer avec un décor personnalisé de votre logo.