

silikomart®

# *Bûches de Noël*

WINTER COTTAGE

20.493.87.0065



MADE IN ITALY

# CHOCOLAT AU LAIT ET CACAHUÈTES

36.405.87.0065

---

## COMPOSITION

- Coque en chocolat au lait
  - Mousse au chocolat au lait
  - Caramel salé
  - Croquant aux cacahuètes
- 

## COQUE EN CHOCOLAT

### Ingrédients

200 g chocolat au lait

20 g huile de graines variées

### Préparation

Faire fondre le chocolat et ajouter l'huile. Émulsionner avec un mixeur plongeant. Utiliser à 35°C.

---

## MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

### Ingrédients

115 ml lait

8 g sucre inversi

5 g gélatine

25 g eau pour hydrater la gélatine

215 g chocolat au lait

230 g crème semi-montée

### Préparation

Hydrater la gélatine avec l'eau. Porter le lait et le sucre inversi à ébullition, verser sur le chocolat et la gélatine, puis émulsionner avec un mixeur plongeant pour obtenir une ganache lisse et homogène. Semi-monter la crème et l'incorporer lorsque le mélange est en dessous de 30°C.

---

## CARAMEL SALÉ

### Ingrédients

80 g sucre

80 g crème

40 g beurre

2 g sel

### Préparation

Porter la crème à ébullition et réserver. Réaliser un caramel blond, ajouter la crème et cuire jusqu'à obtenir une texture lisse. Refroidir à 50°C, ajouter le beurre en morceaux à température ambiante et le sel, puis émulsionner avec un mixeur plongeant. Laisser stabiliser toute la nuit au réfrigérateur.

## **CROQUANT AUX CACAHUÈTES**

### **Ingrédients**

70 g beurre

70 g sucre

70 g farine

70 g farine de cacahuètes

4 g sel

### **Préparation**

Dans un batteur muni de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte sablée. Étaler entre deux feuilles de papier cuisson à 4 mm d'épaisseur et réfrigérer 2 heures. Découper un rectangle de 20 cm x 10 cm. Cuire sur tapis micro-perforé Airmat à 160°C pendant 12 minutes.

### **MONTAGE**

Réaliser la coque en chocolat dans le moule WINTER COTTAGE 1100, laisser cristalliser au réfrigérateur 30 minutes. Pocher  $\frac{3}{4}$  de mousse au chocolat au lait et l'étaler sur les bords du moule en créant une cavité au centre. Ajouter le caramel salé puis fermer avec le croquant aux cacahuètes. Congeler une nuit. Démouler et saupoudrer de sucre glace pour un effet neige.