

silkomart®

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 inverti
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 inverti 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.