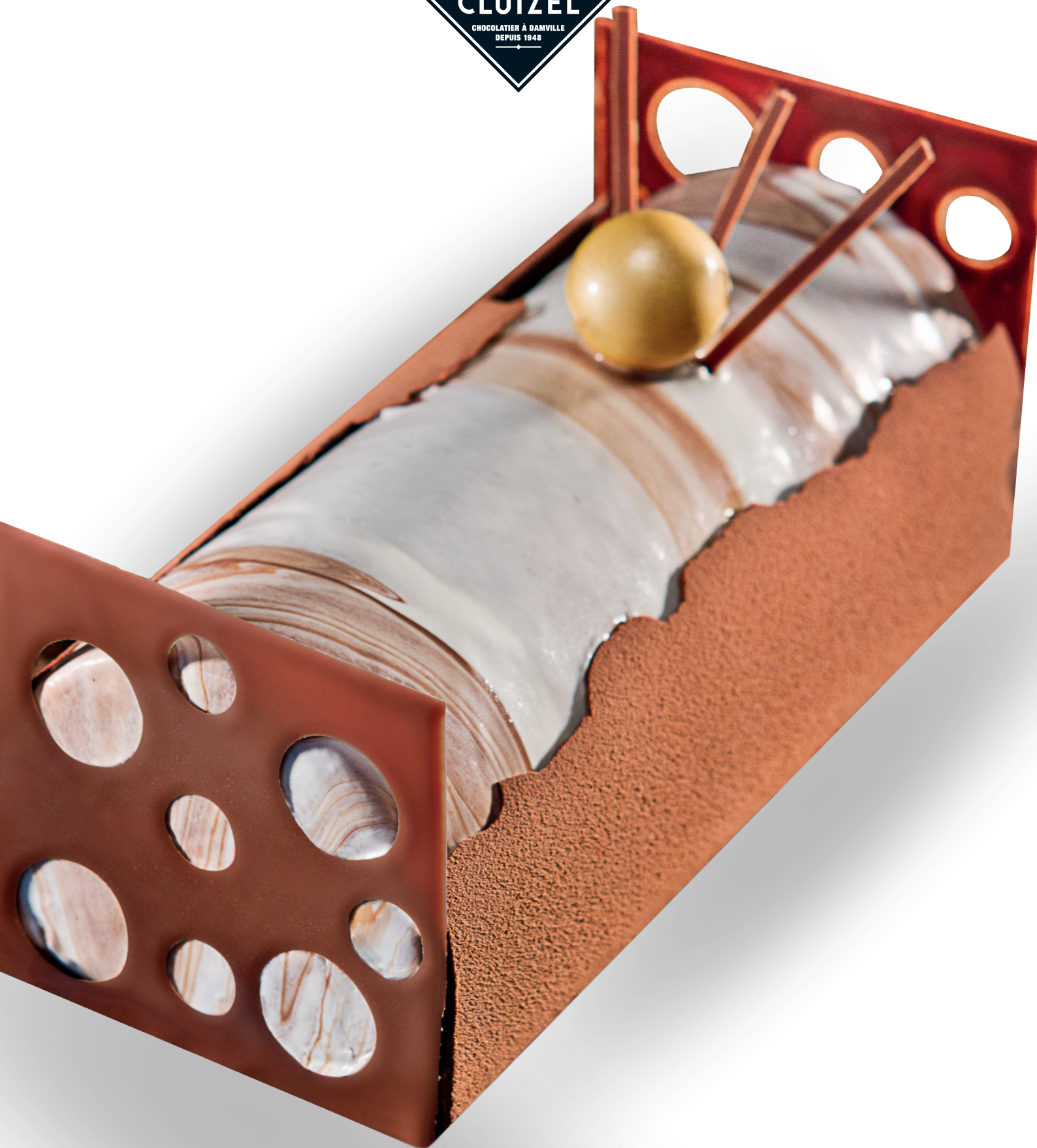




LA MANUFACTURE DU GOÛT

ECLAT NOIR CAFÉ

2 moules, 16-18 personnes

Crème chocolat noir café

170 g	Crème fleurette
170 g	Lait
80 g	Jaunes d'œufs
30 g	Sucre inverti
580 g	Couverture Noir au Café 60%
600 g	Crème fouettée mousseuse

Chauffer le lait avec la crème fleurette à ébullition. Ajouter le mélange jaunes d'œufs et sucre inverti. Cuire l'ensemble à frémissement en fouettant. Hors du feu, incorporer le chocolat fondu à 40° C. Mixer le tout. Refroidir à 28° C puis ajouter la crème fouettée mousseuse. Dresser aussitôt.

Mousse marron

170 g	Pâte de marron
170 g	Crème de marron
45 g	Crème fleurette chaude
6 g	Gélatine feuille
380 g	Crème fouettée mousseuse
100 g	Rhum
400 g	Débris de marrons confits

Détendre la pâte de marron et la crème de marron ensemble. Lorsque le mélange est homogène, ajouter le mélange crème fleurette chaude et gélatine réhydratée. Incorporer ensuite la crème fouettée mousseuse et le rhum. Dresser dans les inserts à Bûche. Ajouter des débris de marrons confits et surgeler.

Caramel à la fleur de sel

40 g	Glucose
200 g	Sucre semoule
60 g	Fleur de sel
170 g	Glucose
280 g	Crème fleurette chaude
145 g	Beurre
12 g	Gélatine feuille

Porter le glucose (40 g) à ébullition. Ajouter progressivement le sucre semoule. Cuire jusqu'à ce que le caramel soit fumant et moussant. Ajouter la fleur de sel, puis déglacer avec le glucose (170 g), la crème fleurette chaude et le beurre. Cuire à 103° C. Hors du feu, incorporer la gélatine réhydratée. Laisser refroidir à 30° C et couler sur les inserts de mousse marron. Surgeler.

Biscuit Brownie (1 cadre 40 x 60 cm)

400 g	Œufs
360 g	Sucre semoule
30 g	Sucre inverti
4 g	Sel
120 g	Pâte de cacao Plantation Los Anconès

60 g Couverture Plantation

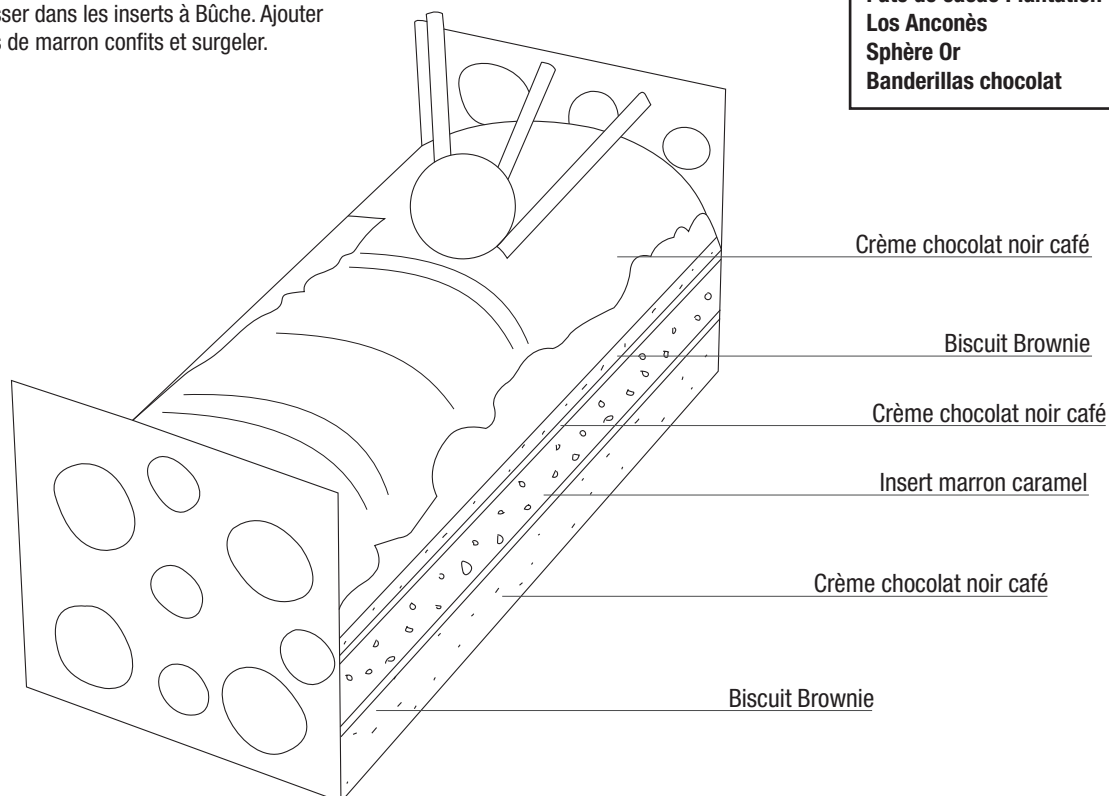
	Los Anconès Noir Bio
240 g	Beurre crème
170 g	Farine
70 g	Noix de Pécan hachées grillées

Monter les œufs avec le sucre semoule, le sucre inverti et le sel. Ajouter le mélange fondu pâte de cacao, couverture 'Los Anconès' et beurre crème. Incorporer ensuite la farine tamisée et les noix de Pécan hachées grillées. Cuire dans un cadre sur feuille siliconée à 170° C au four ventilé pendant 12 minutes.

MONTAGE : chemiser les moules à Bûches de crème chocolat noir café. Ajouter une bande de biscuit Brownie, puis une légère couche de crème chocolat, l'insert congelé marron caramel, une dernière couche de crème et terminer par une bande de biscuit Brownie. Passer en surgélation.

FINITION : ôter les moules, couper les bûches en trois. Glacer avec un glaçage lait marbré. Décors de Noël.

Couverture Noir au Café 60%	réf. 20200
Couverture Plantation	réf. 20496
Los Anconès Noir Bio	
Pâte de cacao Plantation	réf. 20801
Los Anconès	
Sphère Or	réf. 28196
Banderillas chocolat	réf. 26034



MANUFACTURE CLUIZEL

SAS Chocolaterie Michel Cluizel • Route de Conches • 27240 Damville • France • tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • fax +33 (0)2 32 34 83 63 • www.cluizel.com

Capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Evreux • NAF 1082 Z • TVA intra-communautaire : FR 64603650094