



LA MANUFACTURE DU GOÛT



Jordi Puigvert Colomer  
Chef CLUIZEL

# JOYEUX SAN MARTÍN

Recette pour 12 portions

## Génoise moelleuse au chocolat

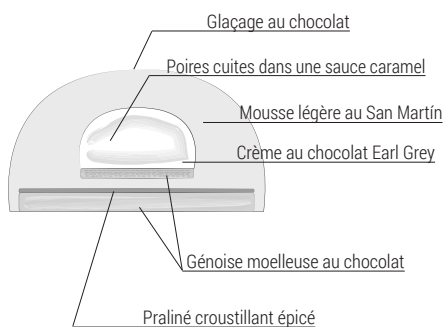
215 g	<b>Pâte d'amandes 50%</b>
65 g	Sucre (1)
75 g	Œufs entiers
105 g	Jaunes d'œufs
50 g	<b>Chocolat « Grands Crus Bio » San Martín Noir 70 %</b>
50 g	Beurre
125 g	Blancs d'œufs
65 g	Sucre (2)
50 g	Farine
25 g	<b>Cacao en poudre</b>

Mélanger la pâte d'amandes avec le sucre (1), les œufs entiers et les jaunes d'œufs et fouetter jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Réserver. Faire fondre le chocolat et le beurre. Pendant ce temps, préparer une meringue avec les blancs d'œufs et le sucre (2). Mélanger le chocolat et le beurre à la première préparation, puis incorporer délicatement la meringue. Tamiser les ingrédients secs, puis les incorporer à la pâte. Verser 1 kg de pâte sur une plaque de 60x40 cm et cuire 8 minutes à 180 °C.

## Praliné croustillant épicé

45 g	<b>Chocolat « Grands Crus Bio » San Martín Lait 48 %</b>
20 g	<b>Chocolat « Grands Crus Bio » San Martín Noir 70%</b>
33 g	<b>Beurre de cacao</b>
25 g	Beurre
253 g	<b>Praliné corsé</b>
30 g	<b>Croustilline®</b>
2,5 g	Mélange d'épices à pain d'épices

Faire fondre séparément les chocolats, le beurre de cacao et le beurre, puis les mélanger. Mélanger le praliné corsé à 27 °C, la Croustilline® et le mélange d'épices à pain d'épices. Verser les deux mélanges précédents dans un mixeur et bien mixer.



## Crème au chocolat Earl Grey

210 g	Lait
175 g	Crème liquide (35% M.G.)
15 g	Thé Earl Grey
100 g	Jaunes d'œufs
2 g	Gélatine
450 g	<b>Chocolat « Grands Crus Bio » San Martín Lait 48 %</b>

Chauffer le lait, la crème et le thé à 80 °C. Retirer du feu et laisser infuser pendant 7 minutes. Filtrer et peser le liquide. Ajouter de l'eau pour parvenir à 385 g (poids initial du liquide). Verser le liquide dans les jaunes d'œufs et chauffer à feu doux jusqu'à ce que le mélange atteigne 83 °C. Ôter du feu. Ajouter la gélatine, préalablement plongée pendant 15 minutes dans l'eau froide et essorée. Verser le tout sur le chocolat et mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant.

## Poires cuites dans une sauce caramel

2000 g	Poires Williams
300 g	Sucre
100 g	Sucre muscovado
100 g	Beurre
1 l	Eau
2 u	Bâtons de cannelle
2 g	Gingembre en poudre

Peler les poires et en retirer la tige et le cœur. Cuire ensemble les deux sucres jusqu'à ce que le mélange ait une couleur dorée de caramel clair. Retirer du feu et déglacer avec le beurre et l'eau (très chaude). Ajouter la cannelle et le gingembre et cuire jusqu'à obtention d'une texture lisse. Ajouter les poires et poursuivre la cuisson à basse température jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Si nécessaire, rajouter un peu d'eau pendant la cuisson. Refroidir.

## Mousse légère au San Martín 70 %

8 g	Feuilles de gélatine
400 g	<b>Chocolat « Grands Crus Bio » San Martín Noir 70 %</b>
250 g	Lait
500 g	Crème (35 % M.G.) semi-fouettée

Plonger les feuilles de gélatine dans un bain d'eau très froide pendant 15 minutes, puis les essorer. Faire fondre le chocolat. Porter le lait à 80 °C, ajouter la gélatine (essorée) et mélanger. Verser ce mélange sur le chocolat et mélanger au batteur à main. Refroidir à 30-35 °C environ. Incorporer délicatement la crème semi-fouettée à l'aide d'une maryse. Utiliser immédiatement.

## Glaçage au chocolat

75 g	Eau
150 g	Sucre
150 g	Sirup de glucose
10 g	Lait concentré
200 g	Feuilles de gélatine
150 g	<b>Chocolat « Grands Accords® » Kayambe® Noir 72%</b>

Mélanger l'eau avec le sucre et le glucose et porter à ébullition. Retirer du feu et ajouter le lait concentré. Ajouter la gélatine et mélanger. Verser ce mélange sur le chocolat et bien mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver pendant 12 heures au réfrigérateur. Réchauffer à 32 °C, bien mixer de nouveau pour émulsifier le mélange et évacuer les bulles d'air. Le glaçage est prêt à l'emploi.

## Montage et finitions

Découper la génoise en deux pièces de taille différente, la première légèrement plus petite que la base du moule à bûche et la seconde légèrement plus petite que la base du moule à insert. Verser un peu de praliné croustillant épicé sur la génoise qui sera placée à la base de la bûche et l'étaler uniformément à la spatule en couche mince. Congeler.

Une fois la crème au chocolat Earl Grey réalisée, la verser dans le moule à insert, en le remplissant aux 2/3, puis recouvrir entièrement le moule à insert de poires caramélisées. Verser un peu de crème au chocolat sur l'insert et la recouvrir de la plus petite génoise. Congeler. Remplir à moitié le moule à bûche de mousse légère au San Martín 70%. Ajouter ensuite l'insert congelé de crème et de poires caramélisées. Recouvrir d'un peu de mousse. Finir en ajoutant la génoise recouverte de praliné croustillant épicé. Appuyer doucement pour aplatir la génoise, puis congeler. Une fois la bûche complètement congelée, la démouler et la glacer avec le glaçage au chocolat. Décorer.

<b>Chocolat « Grands Crus Bio » San Martín Noir 70 %</b>	<b>réf. 20552</b>
<b>Chocolat « Grands Crus Bio » San Martín Lait 48 %</b>	<b>réf. 21005</b>
<b>Praliné corsé</b>	<b>réf. 21025</b>
<b>Pâte d'amandes 50%</b>	<b>réf. 21000</b>
<b>Beurre de cacao</b>	<b>réf. 21000</b>
<b>Cacao en poudre</b>	<b>réf. 23098</b>
<b>Croustilline®</b>	<b>réf. 21007</b>
<b>Chocolat « Grands Accords® » Kayambe® Noir 72%</b>	<b>réf. 20067</b>