



Elle & Vire
PROFESSIONNEL

COMME UNE COURONNE DE NOËL



RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUERIN



Comme une couronne de Noël

Recette imaginée par Maxime Guérin



RECETTE POUR 4 COURONNES

BISCUIT AURORE

568 g d'œuf
317 g de sucre
317 g de poudre d'amande (fine)
124 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
7 g de levure chimique
167 g de **Beurre rouleau Lescure®**,
AOP Beurre Charentes-Poitou

Tiédifier les œufs et le sucre à 40°C et monter au ruban. Ajouter la poudre amande, la farine et la poudre à lever tamisées ensemble puis le beurre fondu à 45°C.

RAISINS DE CORINTHE MACÉRÉS AU RHUM

417 g de raisins de Corinthe
83 g de rhum brun (facultatif)

Laisser gonfler les raisins pendant 3 minutes dans de l'eau bouillante. Égoutter et laisser macérer avec le rhum plusieurs jours.

SIROP D'IMBIBAGE AMBRÉ

132 g d'eau
66 g de vergeoise brune
53 g de rhum brun (facultatif)
QS d'extrait de vanille avec grains

Faire bouillir l'eau et la vergeoise. Ajouter l'extrait de vanille et le rhum brun puis réserver.

BRIOCHE TOASTÉE

100 g de brioche rassie

Couper la brioche en cubes et toaster au four ventilé à 150°C pendant 30 minutes environ (les cubes de brioches doivent être colorés uniformément).

INFUSION DE BRIOCHE ET ÉPICES

414 g de lait
207 g de **Crème Excellence 35% MG Elle & Vire Professionnel®**
71 g de brioche toastée
0,5 pce de gousse de vanille
0,109 g de fèves de Tonka
0,273 g de bâtons de cannelle

Faire bouillir le lait, la crème, la gousse de vanille, la fève de tonka râpé et le bâton de cannelle. Verser sur les cubes de brioche toastée. Laisser infuser. Égoutter sur un tamis et presser pour extraire 400 g d'infusion. Réserver l'infusion et la mie de brioche toastée au réfrigérateur.

MASSE GÉLATINE

16 g de gélatine en poudre 200 Bloom
94 g d'eau

Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes (minimum). Faire fondre au micro-ondes puis réserver au réfrigérateur.

MERINGUE GLUCOSÉE

135 g de sirop de glucose
88 g de blanc d'œuf

Mélanger les blancs d'œufs et le sirop de glucose. Tiédifier à 40°C au bain-marie et monter au batteur.

BAVAROISE À LA BRIOCHE ET AUX ÉPICES

400 g d'infusion de brioche et épices
69 g de vergeoise brune
99 g de jaune d'œuf
90 g de masse gélatine
40 g de chocolat blond 32% (Dulcey)
851 g de **Crème Excellence 35% MG Elle & Vire Professionnel®**
200 g de meringue glucosée

Réaliser une crème anglaise cuite à 84°C de manière traditionnelle avec l'infusion de brioche, les jaunes et la vergeoise brune. Ajouter la masse gélatine et le chocolat blond. À 28°C, incorporer à la crème montée puis la meringue glucosée délicatement.

STREUSEL À LA BRIOCHE RÉCUPÉRÉE APRÈS INFUSION

137 g de brioche récupérée après infusion
101 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
109 g de cassonade
109 g de poudre d'amande (fine)
1,61 g de fleur de sel

Mélanger à la feuille les morceaux de brioche égouttés, la farine, la cassonade, la poudre d'amande et la fleur de sel. Passer au crible à grosse maille. Cuire sur Silpain au four ventilé à 140°C pendant 20 minutes environ et laisser refroidir.

CROUSTILLANT RECONSTITUÉ

387 g de streusel à la brioche récupérée après infusion
50 g de feuilletine
2,1 g de fleur de sel
210 g de chocolat blond 32% (Dulcey)

Dans une cuve de batteur, mélanger délicatement le streusel, la feuilletine, la fleur de sel puis le chocolat blond fondu à 45°C.

NAPPAGE NEUTRE À CHAUD

250 g de nappage neutre à chaud
250 g d'eau

Chauffer les ingrédients ensemble et porter à ébullition.

APPAREIL À PULVÉRISER CHOCOLAT JAUNE

125 g de chocolat blanc 33%
125 g de beurre de cacao
QS de colorant liposoluble rouge
QS de colorant liposoluble jaune

Fondre les ingrédients ensemble à 45°C puis mixer.

APPAREIL À PULVÉRISER CHOCOLAT AU LAIT

150 g de chocolat au lait 46%
100 g de beurre de cacao

Faire fondre ensemble le chocolat et le beurre de cacao à 45°C.

CRÈME DÉCOR SUBLIME

100 g de lait
30 g de sucre
20 g de masse gélatine
350 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®**

Faire bouillir le lait et le sucre. Ajouter la masse gélatine. Mixer en ajoutant Sublime. Réserver au froid au moins 4 heures (optimum une nuit).

FEUILLES DE HOUX EN CHOCOLAT NOIR

500 g de chocolat noir 63%
QS de sucre glace décor

Réaliser une abaisse fine de chocolat noir tempéré entre 2 feuilles guitares. Détailler à l'emporte-pièce en forme de feuille de houx. Laisser cristalliser dans une gouttière à bûche.

MONTAGE ET FINITIONS

Étaler 1500 g de biscuit aurore dans un Flexipat. Par-sémer de 400 g de raisins macérés égouttés. Cuire au four ventilé à 190°C pendant 13 minutes environ, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur. Imbiber la feuille de biscuit avec le sirop ambré (environ 70 g de chaque côté soit 140 g par feuille de biscuit). Couper le biscuit aurore en rectangles de 4,5 x 3 cm et mettre au congélateur. Dans un cercle de 18 cm de diamètre, étaler 140 g de croustillant reconstitué. Ajouter le centre à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre puis mettre au congélateur. Pocher 300 g de bavaoise brioche aux épices dans les moules thermoformés « 3 frères » et insérer 150 g de rectangles de biscuit. Pocher de nouveau 100 g de mousse et insérer le disque de croustillant reconstitué. Lisser et mettre au congélateur. Démouler et pulvériser une fine couche de nappage neutre à chaud sur les gâteaux pour faire adhérer parfaitement le velours chocolat. Pulvériser une fine couche d'appareil à pulvériser jaune puis une fine couche d'appareil à pulvériser chocolat au lait. À l'aide d'un pistolet thermique, faire très légèrement fondre le velours sur le contour des gâteaux pour accentuer l'effet visuel du trompe l'oeil. Saupoudrer de sucre glace décor. Monter la crème décor puis pocher 5 pointes de crème à l'aide d'une douille unie de 8 mm puis décorer de feuille de houx en chocolat.

Conseil de chef : il est possible de remplacer le rhum par du jus d'orange, du thé ou de la fleur d'oranger.



f Elle & Vire Professionnel France
@elleetvirepro_france

ACCÉDEZ À
+ DE 250 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →

