

SOUCHE DE NOEL

Amateur de chocolat !

Streussel

50g de farine
50g d'amande ou noisette en poudre
50g de beurre froid
50g de cassonade

Croustillant Praliné

30g de crêpes dentelle écrasées
10g de chocolat au lait
50g de praliné noisette maison (recette du Chef Conticini)

Caramel beurre salé

50 crème
40 sucre
40 glucose
20 beurre
2g de fleur de sel

Mousse au chocolat (Recette Ecole Ferrandi)

300g de chocolat noir à 70%
112g de beurre
135g de jaunes d'oeufs
240g de blancs d'oeufs
30g de sucre

Ganache truffe (Recette Ecole Ferrandi)

100g de crème liquide à 35% de MG
8g de miel
100g de chocolat à 70% de cacao
35g de beurre

Déco :

Champignons meringues : meringue française, une meringue ronde et une pointue, assemblée avec de la glace royale
Pistaches concassées
Déco noël

1. Streussel : Préchauffer le four à 160°, Sabler tous les ingrédients, étaler sur environ 3/4 mm et détailler à l'emporte pièce correspondant au moule, ICI MOULE GIROTONDO SPIRALE DE SILIKOMART 18 cm de diamètre
Enfourner environ 15 min le temps de dorer le streussel
Laisser refroidir, réserver
2. Croustillant : Emietter les crêpes dentelles, fondre à la casserole chocolat et praliné et mélanger l'ensemble, réserver
3. Caramel : faire bouillir la crème, réaliser un caramel avec le sucre et le glucose. Ajouter la crème bien chaude et faire cuire à environ 105 degrés. Ajouter le beurre et le sel et mixer avec un mixeur plongeant.
Réserver
4. Mousse au chocolat :
Dans une casserole fondre le chocolat au bain marie avec le beurre, à 40°
Dans un bol fouettez les jaunes
Dans la cuve du robot, montez les blancs avec le sucre
A l'aide d'une maryse ajouter les blancs aux jaunes puis le mélange au chocolat, délicatement en commençant par 1/3 du mélange blancs d'oeufs puis ajouter le reste en 2

- fois en soulevant bien le mélange pour obtenir une texture homogène
Couler la mousse dans le moule en laissant environ 1 cm de marge
Laisser prendre au congélateur 30 min
5. Montage : Couler le caramel sur la surface de la mousse, répartir le croustillant puis poser le streussel délicatement
Réserver au congélateur 24h
Démouler sur une semelle
Floquer la mousse avec une bombe blanche pour moi et remettre au congélateur
 6. Ganache Truffe
Portez à ébullition la crème et le miel
Versez sur le chocolat, mélangez et à 30° ajoutez le beurre
Laisser refroidir puis répartir à la spatule une belle couche bien vertical autour de la mousse afin de recouvrir les bords et le streussel, ça n'a pas besoin d'être très régulier, au contraire
 7. Laisser la souche au frigo 1h puis dessiser à la fourchette des stries sur le dessus pour simuler les rainures de la souche de bois. Faite de même sur la ganache
Saupoudrer de cacao
 8. Décorer

LA TABLE DES PLAISIRS