

Couronne de Noël



Composition :	Crème glacée Praliné , zestes d'oranges aux éclats de noisettes Nougat glacé chocolat Sablé praliné Glaçage chocolat noir
---------------	--

Crème glacée Praliné noisettes aux zestes d'oranges	Ingrédients	Poids en g	Procédé : Chauffer le lait et les zestes d'oranges , à partir de : * 25°C, ajouter le poudre de lait * 30°C, ajouter les sucres , * 35°C, ajouter les matières grasses (crème + praliné) * 45°C, ajouter le stabilisant et le sucre restant, Pasteuriser l'ensemble à 85°C . Mixer et refroidir à 4°C. Laisser murer au moins 12 heures à 4°C Mixer, turbiner , Ajouter à la sortie de la turbine les bonbons feuilletés hachés. Stocker à - 18°C..
	Lait entier	1282	
	Poudre de lait 0 %	70	
	Saccharose	150	
	Glucose atomisé	140	
	Crème 35 % MG	150	
Recette pour 2 litres de mix	Praliné noisette	200	
	Stabilisant/Emulsifiant	8	
	Zestes d'oranges	4	
	-	-	
	Total	2004	
Après turbinage	Noisettes torréfiées	140	

Nougat glacé Chocolat Caraïbes 66 %	Ingrédients	Poids en g	Procédé : Monter la crème UHT Cuire l'eau , le miel , le sucre et le sirop de glucose à 118°C. Verser sur les blancs pour obtenir une meringue Monter et refroidir la meringue Ajouter les texturants Incorporer délicatement la crème montée Mouler le nougat glacé dans un moule forme couronne Surgeler l'ensemble
	Eau	100	
	Sucre	180	
	Sirop de glucose	50	
	Miel	120	
recette pour 4 inserts	Blancs d'œufs	240	
	Crème UHT	600	
	Nougatine	80	
	Perles de chocolat noir	50	
	Ecorces de gingembre co	30	
	Ecorces d'oranges confite	40	
	Total	1490	

Sablé fondant praliné	Ingrédients	Poids en g	Procédé : Mettre le beurre en pommade, ajouter le sucre. A l'aide de la feuille du batteur,blanchir le mélange. Parrallèlement tiédir le lait et le mélanger au praliné . Incorporer le beurre blanchi et la farine tamisée. Dresser le sablé praliné à la poche dans des cercles . Cuire au four à 160 °c. pendant 10/15 mn.
	Beurre	435	
	Sucre	172	
	Farine	580	
recette pour 4 disques	Lait	116	
	Praliné	176	
	Total	1479	

Montage	Procédé : Dans un moule couronne de chez Silikomark Chemiser ce moule de crème glacé Praliné / oranges aux éclats de noisettes Insérer le nougat glacé congelé. Refermer avec de crème glacée et cloturer par le disque de sablé praliné Surgeler les entremets, après quelque heures, Démouler et glacer avec le glaçage chocolat à glace. Décorer avec un ruban en sucre cuit, des étoiles de Noël en pastillage parfumé, Des motifs de Noël en chocolat (feuilles de houx, candis, etc....)
----------------	--