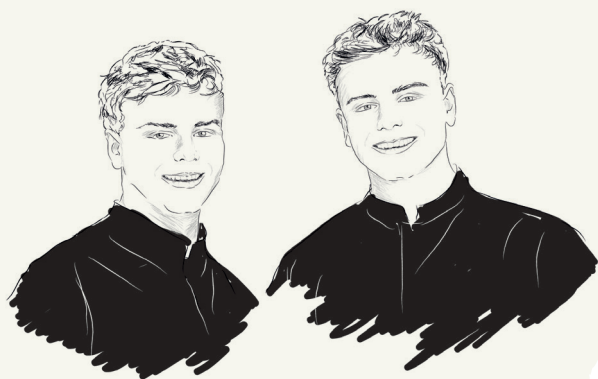


L'EXPRESS ENNEIGÉ

Samuel et Mathis Anstett

Champions du Monde Juniors de Pâtisserie 2026



Recette pour 32 bûches

BISCUIT MOELLEUX AMANDE VANILLE

Poudre d'amande blanche.....	303 g
Sucre glace	303 g
Warmtex INGREDIUM	42,5 g
Blancs d'œufs (1)	222 g
Jaunes d'œufs	28 g
Blancs d'œufs (2)	205 g
Sucre de canne	141 g
Beurre doux	240 g
Pâte de vanille	6 g
Total : 1490 g	

Mélanger la poudre d'amande, le sucre glace, Warmtex, les jaunes et les blancs (1) à la feuille. Faire fondre le beurre doux, ajouter la pâte de vanille, infuser 5 minutes. Incorporer au mélange précédent. Monter les blancs d'œufs (2) en neige en incorporant progressivement le sucre de canne jusqu'à obtention d'une meringue souple. Incorporer délicatement les blancs montés en deux fois à la masse amande en soulevant avec une maryse. Étaler 1,5 kg sur plaque avec un cadre de 6 cm de hauteur ou directement sur tapis de cuisson à rebord. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 10 à 12 minutes. Laisser refroidir.

CROUSTILLANT AMANDES CRUMBLE

Beurre doux	89,1 g
Farine de riz blanche	28,8 g
Warmtex INGREDIUM	95,4 g
Poudre d'amande blanche.....	112,95 g
Sucre de canne	120,6 g
Fleur de sel.....	3 g
Total : 450 g	

Sabler le beurre froid coupé en dés avec la farine de riz, Warmtex, la poudre d'amande, le sucre et la fleur de sel à la feuille jusqu'à obtenir une texture sableuse. Fraser rapidement à la main sans trop travailler la pâte. Filmer et reposer 1 heure au réfrigérateur. Étaler à 4 mm entre deux feuilles de guitare. Cuire à 160°C pendant 18 à 20 minutes jusqu'à légère coloration dorée. Laisser refroidir complètement avant utilisation dans le croustillant.

PRALINÉ AMANDES

Amandes brutes.....	176 g
Sucre de canne	59 g
Eau	15 g
Vanille de Madagascar	0,5 pc
Total : 250 g	

Torréfier les amandes brutes au four à 150°C pendant 15 minutes. Réserver. Cuire le sucre et l'eau à 118°C. Ajouter les amandes chaudes et la vanille grattée. Sabler en remuant constamment. Continuer à cuire sur feu moyen jusqu'à caramélisation complète des amandes. Remuer sans cesse. Débarrasser sur tapis silicone. Laisser refroidir complètement. Mixer au Robot-Coupe jusqu'à obtenir une pâte lisse et coulante. Réserver.

CROUSTILLANT AMANDES

Crumble	434 g
Crêpe dentelle	95 g
Beurre de cacao.....	27 g
Beurre.....	43 g
Praliné amandes.....	204 g
Amandes hachées torréfiées	95 g
Total : 900 g	



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

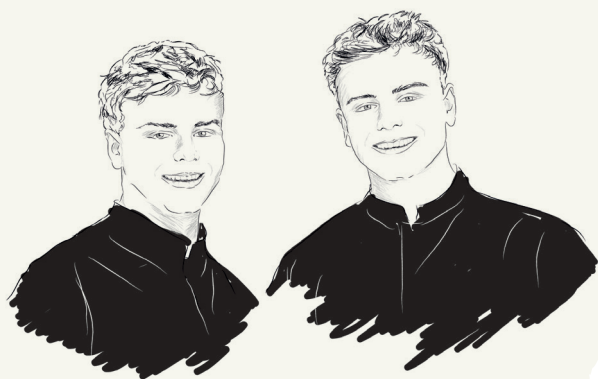
1 RUE DE HOLLANDE - BP 67 - 67232 BENFELD - Tél. +33 3 88 587 333 - pcb.creation@pcb-creation.fr - www.pcb-creation.fr



L'EXPRESS ENNEIGÉ

Samuel et Mathis Anstett

Champions du Monde Juniors de Pâtisserie 2026



Faire fondre le beurre de cacao et le beurre ensemble à 45°C. Ajouter le praliné amandes. Mélanger à la maryse jusqu'à homogénéité. Incorporer le crumble concassé, la crêpe dentelle et les amandes hachées torréfiées. Mélanger délicatement pour enrober sans écraser. Réserver ensuite le croustillant en étuve.

GANACHE MONTÉE FROMAGE BLANC

Crème liquide.....	2800 g
Masse de Gelatin F INGREDIUM (1 pour 6)	400 g
Chocolat blanc 35%.....	1900 g
Fromage blanc 40% MG	5000 g
Vanille (fendue et grattée).....	20 pc
Total : 10100 g	

Dans une casserole, porter à ébullition la crème avec la vanille fendue et grattée. Laisser infuser 20 minutes à couvert. Réchauffer légèrement. Chinoiser sur le mélange chocolat blanc et masse de gélatine en 3 fois, en émulsionnant bien à chaque ajout. Une fois la ganache de base lisse et brillante, ajouter le fromage blanc froid. Mixer légèrement pour homogénéiser sans incorporer d'air. Filmer au contact. Conserver à +4°C pendant minimum 6 heures avant de monter.

ONCTUEUX FRAMBOISE

Purée de framboise PONTHER	3106 g
Sucre	288 g
Pectin NHX INGREDIUM	57 g
Masse de Gelatin F INGREDIUM (1 pour 6)	136 g
Xanthan INGREDIUM	11 g
Total : 3600 g	

Mélanger Pectin NHX avec le sucre et Xanthan. Chauffer la purée de framboise avec le mélange de poudres et porter à ébullition. Mixer, puis ajouter la masse gélatine et mélanger. Conserver au frais, puis mixer au mixeur jusqu'à l'obtention d'une texture bien lisse.

CRÉMEUX VANILLE

Crème fraîche.....	2900 g
Jaunes d'œufs	435 g
Chocolat blanc	1160 g
Masse de Gelatin F INGREDIUM (1 pour 6).....	43 g
Eau	261 g
Vanille de Tahiti.....	8 pc
Total : 4800 g	

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Réserver. Faire fondre le chocolat blanc à 45°C. Réserver. Porter la crème avec la vanille fendue et grattée à ébullition. Infuser 10 minutes. Chinoiser. Blanchir légèrement les jaunes. Verser la crème chaude sur les jaunes en fouettant. Cuire à la nappe à 82-84°C. Hors du feu, incorporer la masse gélatine. Verser en 3 fois sur le chocolat blanc fondu en émulsionnant. Mixer. Stocker au frais. Une fois le crèmeux bien refroidi, le détendre à la feuille jusqu'à obtenir une texture lisse et souple.



PCB CREATION

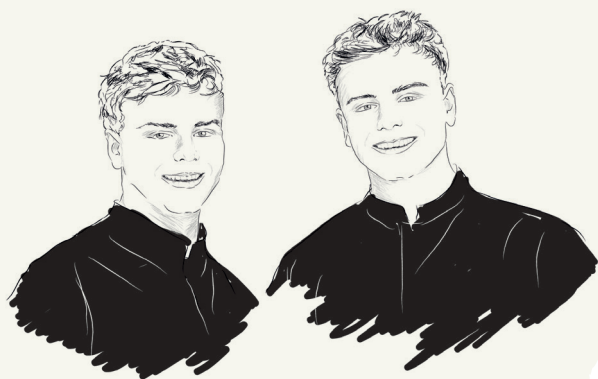
Manufacture d'émotions



L'EXPRESS ENNEIGÉ

Samuel et Mathis Anstett

Champions du Monde Juniors de Pâtisserie 2026



GUIMAUVE VANILLE

Sucre semoule blanc.....	513 g
Glucose.....	82 g
Eau.....	133 g
Blancs d'œufs.....	82 g
Miel d'acacia.....	51 g
Masse de Gelatin F INGREDIUM (1 pour 6).....	128 g
Vanille de Madagascar.....	11 g
Total : 1000 g	

Cuire le sucre, le glucose, l'eau à 118°C. Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le miel d'acacia. Verser le sirop cuit à 118°C en filet sur les blancs montés, tout en fouettant au robot (comme une meringue italienne). Ajouter la masse gélatine fondue et la vanille de Madagascar grattée. Mélanger à vitesse moyenne jusqu'à tiédissement (-35°C). Pocher sur des feuilles guitare coupées de 6,5 cm/9 cm. Mettre un très fin voile de graisse sur le papier afin que la guimauve puisse se détacher. Saupoudrer de sucre glace et laisser durcir la guimauve jusqu'à utilisation.

MONTAGE ET FINITION

Étaler le croustillant sur le biscuit placé préalablement dans le cadre de 6 cm de hauteur. Congeler. Étaler le crémeux détendu sur le croustillant. Congeler. Étaler l'onctueux sur le crémeux. Congeler. Détailler ensuite des rectangles de 15 cm de long et 5 cm de large. Monter légèrement la ganache montée fromage blanc. La texture doit être lisse et onctueuse. Chemiser l'intérieur du moule en veillant à bien rentrer dans les angles et cavités pour éviter les bulles d'air. Enfoncer ensuite l'insert dans le moule et lisser à ras. Congeler. Floquer ensuite la bûche avec le beurre de cacao coloré rouge (Réf. 050074). Finir avec la guimauve et saupoudrer de Neige Decor INGREDIUM (Réf. 088269).



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

