

Bûche mousse Grand Cru Créole

avec coeur de cappuccino et panna cotta



QUANTITÉ RECETTE 9 bûches de 16 cm

N° RECETTE TO20052

Pâte à pain d'épices

1600 g Appenzell 7%, Mélange pour
pâtisserie au miel
1200 g sucre
250 g eau
300 g oeufs liquides pasteurisés
100 g sucre
60 g levure chimique
400 g lait 3.5%
40 g potasse
100 g eau
100 g Rhoda, Mélanges d'épices
10 g cannelle moulue
4000 g farine blanche type 400

Réchauffer le miel artificiel Appenzell, le sucre et l'eau, jusqu'à complète dissolution, laisser refroidir. Monter en mousse les oeufs et le sucre. Mélanger la levure chimique dans le lait, la potasse dans l'eau. Incorporer les oeufs, la levure chimique et la potasse délayées et les épices au mélange de miel. Pétrir brièvement avec la farine. Laisser reposer la pâte au minimum 1 jour.

Panna Cotta cappuccino

300 g lait 3.5%
300 g crème 35%
40 g sucre glace
100 g Cappuccino, Intérieur café
10 g gélatine en feuilles (1 pc = 2g) (200 Bloom)

Réchauffer le lait, la crème et le sucre glace. Dissoudre la crème praliné Cappuccino et ajouter au mélange au lait. Tremper la gélatine et l'incorporer.

Mousse Chocolat Lait Créole 49% au Swiss Charm Neutral

280 g sucre
90 g eau
210 g oeufs liquides pasteurisés
240 g jaune d'oeuf liquide pasteurisé
125 g Swiss Charm Neutral, Poudre pour crème de base
75 g eau
720 g Maracaibo Créole 49%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
1200 g crème 35%

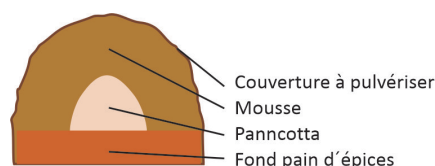
Porter à ébullition le sucre et l'eau à 120°C. Batre les oeufs et le jaune d'oeuf et ajouter doucement le sirop. Délayer le Swiss Charm dans l'eau et ajouter au mélange d'oeufs. Batre ensemble à froid. Fondre la couverture à 40°C et l'incorporer au mélange. Incorporer la crème.

Couverture à pulvériser Maracaibo 65%

200 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
100 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Fondre la couverture à 45°C et mélanger avec le beurre de cacao fondu, tamiser. Sprayer à 32 - 34 °C.

Montage



Bûche mousse Grand Cru Créole

avec coeur de cappuccino et panna cotta

Bûche mousse Grand Cru Créole

1200 g Pâte à pain d'épices

750 g Panna Cotta cappuccino

2940 g Mousse Chocolat Lait Créole

49% au Swiss Charm Neutral

300 g Couverture à pulvériser

Maracaibo 65%

Fond en pâte à pain d'épices

Abaissier la pâte à 2.5 mm et cuire.

Température de cuisson: 190°C

Temps de cuisson: 10 minutes

Mettre au frais.

Température et temps de cuisson pour
des pièces plus grandes: 180°C, 12 - 15
minutes

Panna Cotta

Verser de panna cotta dans le plus petit
moule à bûche et laisser durcir, congeler.

Finition

Déposer la feuille écorce d'arbre dans le
moule. Verser la mousse dans le moule. Y
déposer le noyau de panna cotta.

Recouvrir le fond avec le pain d'épices.

Congeler. Pulvériser avec la couverture à
pulvériser foncée.

PRODUITS FELCHLIN

CS58	Maracaibo Créole 49%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC57	Cappuccino, Intérieur café
HA03	Rhoda, Mélanges d'épices
KH01	Appenzell 7%, Mélange pour pâtisserie au miel
UE40	Swiss Charm Neutral, Poudre pour crème de base

Remarque: Tous les produits ne sont pas
disponibles sur tous les marchés

Bûche mousse Grand Cru Créole

avec coeur de cappuccino et panna cotta



Numéro de recette : TO20052

Description : Mousse à la couverture Grand Cru Maracaibo Créole avec un intérieur panna cotta et un fond de pain d'épices

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	362
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1516
Prix de vente		Lipides	22.83 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	13.5 g
		Glucides	33.26 g
		dont sucre	24.58 g
		Protéines	5.2 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Crème, sucre, **farine blanche**, **lait entier**, grué de cacao, beurre de cacao, eau, **oeufs entiers**, **jaune d'oeuf**, glucose, **crème en poudre**, **lait écrémé en poudre**, huile de palme, gélatine, miel de fleurs, huile de palme, épices (cannelle, coriandre, anis, clou de girofle, muscade, poivre), agent levant ammonium bicarbonate, agent levant potasse, **lait entier en poudre**, café torréfié, cannelle, **émulsifiant (lécithine de soja)**, poudre de cacao, régulateur d'acidité (carbonate de sodium), acidifiant (acide citrique), sel alimentaire, vanille, arôme de vanille naturel avec autres arômes naturels

État 03.07.2023

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse