

Bûche chocolat à la Maracaibo

Entremets



QUANTITÉ RECETTE 10 pièces de 24 cm / 8 portions

N° RECETTE TO30012

Biscuit chocolat Grand Cru Maracaibo 65%

- 375 g blanc d'œuf frais
- 6 g blanc d'œuf en poudre
- 5 g sel
- 190 g sucre
- 300 g jaune d'œuf frais
- 150 g oeufs frais
- 75 g sucre inversé
- 75 g sucre
- 150 g farine blanche type 400
- 75 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 75 g beurre
- 125 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Battre les blancs d'œufs, les blancs d'œufs en poudre, le sel et la première quantité de sucre en neige. Blanchir les jaunes d'œufs, les œufs entiers, la deuxième quantité de sucre et le sucre inversé. Incorporer la farine et la poudre de cacao préalablement tamisées. Fondre le beurre et la couverture à 50°C et incorporer à la masse aux jaunes d'œufs. Incorporer la moitié de la neige, délicatement mélanger. Ajouter la neige restante.

Croquantine croustillante

- 275 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo tempérée
- 75 g Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette
- 350 g Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
- 300 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

Mélanger la couverture, la masse praliné Praline Paste 1:1 et le Rustica Noble Piemontese 60%. Délicatement ajouter la Croquantine.

Crémeux chocolat

- 1210 g crème 35%
- 130 g sucre
- 265 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 620 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 350 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Porter à ébullition la crème. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Chauffer le tout à 82°C, laisser refroidir à 25°C. Fondre les couvertures à 50°C, ajouter au mélange et réaliser une émulsion à l'aide d'un mixeur plongeant. Réfrigérer.

Bûche chocolat à la Maracaibo

Entremets

Mousse chocolat light

- 350 g lait 3.5%
- 550 g Maracaibo Chocolini 66%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo 0.18g
- 100 g Préparation gélatinée
- 500 g jaune d'œuf liquide
pasteurisé
- 50 g sucre
- 150 g blanc d'œuf liquide
pasteurisé
- 125 g sucre
- 1250 g crème 35% fouettée

Chauffer le lait à environ 30°C, fondre la couverture à environ 55°C et réaliser une ganache avec le lait. Ajouter la préparation gélatinée. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Battre les blancs d'œufs et le sucre en neige. Mélanger la ganache avec la moitié de la crème, incorporer les jaunes d'œufs. Incorporer la crème restante et la neige.

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre (200
Bloom)
- 600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Glaçage, Maracaibo Chocolini 66%, gelée à froid

- 280 g eau
- 480 g sucre
- 480 g sirop de glucose DE 41-46
- 480 g Maracaibo Chocolini 66%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo 0.18g
- 180 g Préparation gélatinée
- 320 g lait concentré sucré
- 240 g gelée à froid

Chauffer l'eau, le sucre et le glucose à 103°C. Peu à peu verser sur la couverture. Ajouter la préparation gélatinée et mixer en une émulsion. Incorporer le lait concentré et la gelée à froid et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant en une masse sans bulles. Utiliser à 35°C environ.

Bûche chocolat à la Maracaibo

- 1600 g Biscuit chocolat Grand Cru
Maracaibo 65%**
- 1000 g Croquantine croustillante**
- 400 g Caramel brûlé fleur de sel**
- 2575 g Crèmeux chocolat**
- 3075 g Mousse chocolat light**
- 2460 g Glaçage, Maracaibo
Chocolini 66%, gelée à froid**

Biscuit chocolat

Dresser le biscuit sur 2 nattes Flexipat de 35 x 55 cm, cuire.

Température de cuisson: 155°C au four ventilé; 175°C au four à sole

Temps de cuisson: env. 20 minutes au four ventilé; env. 15 minutes au four à sole

Après cuisson, placer le biscuit sur une plaque froide.

Découper 5 pièces des bandes de 48 x 4.5 cm et étaler par pièce 30 g de Caramel brûlé, congeler.

Découper 5 pièces des bandes de 48 x 7.5 cm. Etaler directement par pièce 200 g la croquantine croustillante et puis par pièce 50 g Caramel brûlé, congeler.

Finition

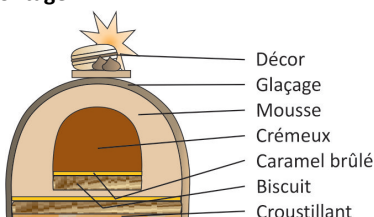
Placer 510 g du crèmeux dans chacun des 5 petits moules bûchette, couvrir d'une petite bande de biscuit au chocolat et au caramel. Laisser cristalliser au réfrigérateur puis congeler. Dresser 610 g de mousse dans chacun des 5 grands moules bûche. Démouler le noyau au crèmeux et placer dans le grand moule bûche, presser légèrement. Dresser la mousse restante à l'aide d'un sac à dresser, placer la deuxième bande biscuit à la Croquantine, presser légèrement et congeler. Démouler et napper avec du glaçage au chocolat. Placer le décor.

PRODUITS FELCHLIN

CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
DC46	Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
TM01	Caramel brûlé fleur de sel

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

Montage



Bûche chocolat à la Maracaibo

Entremets



Numéro de recette : TO30012

Description : Mousse chocolat Grand Cru crémeux chocolat Grand Cru, biscuit chocolat avec de la Croquantine croustillante et du Caramel brûlé à la fleur de sel

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	370
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1548
Prix de vente		Lipides	23.25 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	12.37 g
		Glucides	32.76 g
		dont sucre	27.06 g
		Protéines	5.7 g
		Sel	0.14 g

Composition :

Crème, sucre, grués de cacao, **jaune d'oeuf**, eau, **blanc d'oeuf**, sirop de glucose (glucose de blé), **lait entier**, beurre de cacao, **lait concentré sucré**, **farine blanche**, **noisettes**, gelée (sirop de glucose, eau, sucre, fructose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), agent conservateur (sorbate de potassium)), **oeufs**, **crème**, **beurre**, sucre inverti, cacao en poudre, **poudre de lait écrémé**, **lait entier en poudre**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, gélatine, huile de coco, **crème en poudre**, huile de colza, sel alimentaire, **blancs d'oeuf en poudre**, graisse butyrique, arôme, **émulsifiant (lécithine de soja)**, émulsifiant (lécithine de tournesol), fleur de sel (sel marin), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille, **extrait de malt d'orge séché colorant**, colorants (extrait de paprika)

État 21.10.2024

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

Bûche chocolat à la Maracaibo

Entremets

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse