

Bûche Maracaibo avec yuzu



Quantité recette 1 Pièce de 60 cm / 20 portions

N° recette

TO20513

Bûche Maracaibo avec yuzu

- 650 g Biscuit avec poudre de cacao
- 400 g Confit de citron, poire et yuzu
- 615 g Ganache montée foncée avec Maracaibo 65% et 88%
- 15 g Sésame torréfié
- 500 g Glaçage Croquantine chocolat foncé avec sésame
- 70 g Ganache montée foncée avec Maracaibo 65% et 88%

2'250 g

1) Biscuit à la poudre de cacao :

Étaler 650 g de masse sur une plaque de cuisson de 60 x 40 cm. Enfourner.

Température de cuisson :

230°C, four à étages, tirage fermé

Temps de cuisson :

env. 5 minutes

Assemblage :

3) Étaler le confit de yuzu sur le biscuit cacao, puis mettre au congélateur pendant environ 10 minutes.

4) Monter la ganache jusqu'à ce qu'elle soit souple et lisse et l'étaler sur le confit ; lisser la surface. Pocher un tube sur un côté à l'aide d'une douille n°12. Saupoudrer la surface de sésame torréfié, rouler fermement et mettre au congélateur.

Finition :

Couper la bûche à la longueur souhaitée, 5) chauffer la Croquantine à 40 °C et trempez la bûche jusqu'à mi-hauteur à partir du bas.
4) Décorez avec la ganache montée à l'aide d'une douille St-Honoré. Décorez avec des éclats de couverture saupoudrés de sésame torréfié.

Montage



1 — Biscuit avec poudre de cacao

#BC10516

- 70 g Jaune d'œuf frais
- 191 g Oeufs frais
- 149 g Sucre
- 119 g Blanc d'œuf frais
- 47 g Sucre
- 47 g Farine blanche type 400
- 28 g Felchlin Poudre de cacao

651 g

Battre les jaunes d'œufs avec les œufs et la première quantité de sucre. Monter les blancs d'œufs avec la deuxième quantité

de sucre. Mélanger les deux préparations, puis ajouter la farine tamisée et le cacao.

2 — Préparation gélatinée

#AS20003

- 145 g Gélatine en poudre (200 Bloom)
- 855 g Eau

1'000 g

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

3 — Confit de citron, poire et yuzu

#SK10180

- 148 g Purée de citron sans sucres ajoutés, Boiron
- 50 g Purée de yuzu sans sucres ajoutés, Boiron
- 88 g Pulpe poire sans sucres ajoutés, Boiron
- 54 g Glucose atomisé 38 DE
- 50 g Sucre
- 5 g Pectine NH
- 5.2 g Préparation gélatinée

400 g

Faire chauffer les purées. À 40°C, ajouter la poudre de glucose et fouetter. Mélanger la pectine avec le sucre et ajouter à 50°C. Porter à 85°C et maintenir cette température pendant 1 minute. Retirer du

Bûche Maracaibo avec yuzu

feu et ajouter la préparation de gélatine.
Refroidir rapidement jusqu'à 4°C.
Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse
avant utilisation.

4 — Ganache montée foncée avec Maracaibo 65% et 88%

#GA10549

- 140 g Crème 35%
- 46 g Lait 3.5%
- 31 g Sirop de glucose DE 41-46
- 84 g Felchlin Maracaibo
Clasificado 65%
- 28 g Felchlin Maracaibo 88%
- 24 g Préparation gélatinée
- 331 g Crème 35%

684 g

Porter la crème, le lait et le glucose à ébullition. Ajouter la gélatine et réaliser une belle ganache avec les couvertures, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter la deuxième partie de crème, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant pour obtenir une émulsion parfaite. Laisser refroidir, puis placer au réfrigérateur pendant 1 nuit. Monter jusqu'à obtenir une texture souple et lisse, puis utiliser.

5 — Glaçage Croquantine chocolat foncé avec sésame

#CS30543

- 192 g Felchlin Gianduja D Intenso
Noisette
- 61 g Sésame torréfié
- 53 g Felchlin Croquantine
- 45 g Felchlin Praline Paste 1:1
- 8 g Pâte de sésame, Tahina
- 1.5 g Fleur de sel
- 1.5 g Zeste de citron (5g/citron)
- 61 g Felchlin Maracaibo
Clasificado 65%
- 78 g Huile de pépins de raisin

501 g

Fondre le gianduja à 28°C et le mélanger avec le reste des ingrédients sauf la couverture. Ajouter ensuite la couverture tempérée et l'huile. Utiliser à 40°C.

Produits Felchlin

CO88	Maracaibo 88% Chocolat foncé de couverture Rondo
CP83	Gianduja D Intenso Noisette Gianduja noisette Bloc
CU08	Maracaibo Clasificado 65% Chocolat foncé de couverture Rondo
DC46	Praline Paste 1:1 Masse Praliné Noisette
HA01	Poudre de cacao 20-22% Cacao en poudre
HA20	Croquantine Produit de biscuiterie et de biscotterie Croquantine

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