

# Bûche pralinée mandarine yuzu

Entremets



QUANTITÉ RECETTE 10 bûches de 24 cm / 8 portions

N° RECETTE TO30009

## Biscuit Joconde citron

270 g amandes blanches, moulues  
90 g sucre  
45 g sucre inversi  
450 g oeufs frais  
90 g farine blanche type 400  
2 g sel  
24 g zeste de citron râpé  
270 g blanc d'œuf frais  
180 g sucre  
135 g beurre

Monter les amandes moulues, le sucre, le sucre inversi, les oeufs, la farine, le sel et le zeste de citron. Battre les blancs d'oeufs et le sucre en meringue crémeuse, incorporer délicatement à la masse. Finalement, ajouter le beurre liquide préalablement mélangé avec un peu de masse.

## Streusel amande

300 g beurre  
300 g sucre de canne brut fin  
10 g fleur de sel  
240 g farine blanche type 400  
390 g amandes blanches, moulues  
60 g farine de maïs

Battre le beurre, le sucre et la fleur de sel en une masse crémeuse. Mélanger la farine, les amandes moulues et la farine de maïs. Incorporer à la masse et pétrir brièvement. Réfrigérer.

## Base Streusel

560 g Streusel amande  
120 g noisettes torréfiées, hachées  
30 g Maracaibo Criolait 38%,  
Chocolat au lait de  
couverture, Rondo tiède  
70 g Cacaobutter Bio, Beurre de  
cacao, Rapée  
140 g Praline Paste 1:1, Masse  
Praliné Noisette  
260 g Rustica Noble Piemontese  
60%, Masse Praliné Noisette  
60 g beurre pommade

Mélanger la couverture et le beurre de cacao, la masse praliné, le Rustica Noble Piemontese et le beurre. Incorporer délicatement les streusel et noisettes.

## Crèmeux mandarine yuzu

225 g purée de yuzu  
525 g purée de mandarine sans  
sucre  
525 g oeufs liquides pasteurisés  
450 g sucre  
110 g Préparation gélatinée  
450 g beurre froid, en dés

Porter à ébullition le yuzu et la mandarine. Blanchir le sucre et les oeufs, mélanger avec les purées et porter une nouvelle fois à ébullition. Ajouter la préparation gélatinée. Laisser refroidir à 36°C. Ajouter le beurre pommade à l'aide d'un mixeur plongeant, homogénéiser brièvement.

## Préparation gélatinée

100 g gélatine en poudre  
600 g eau

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

# Bûche pralinée mandarine yuzu

## Entremets

### Mousse Fruit, Fina Piemontese 60%, Maracaibo 65%, 38%

- 2500 g lait 3.5%
- 625 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 150 g sucre
- 375 g Préparation gélatinée
- 300 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 250 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 1200 g Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
- 2250 g crème 35% fouettée

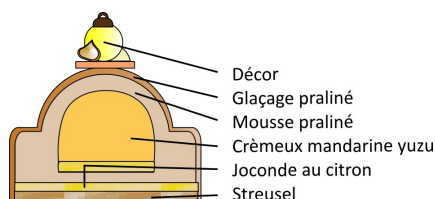
Porter le lait à ébullition. Battre les jaunes d'œufs et le sucre en une masse mousseuse et ajouter au lait, cuire à 84°C. Incorporer la préparation gélatinée, ajouter ensemble les couvertures, ajouter le Fina Noble Piemontese et réaliser une émulsion à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir la crème anglaise à 30°C. Incorporer la crème fouettée en deux fois, utiliser.

### Glaçage au praliné

- 480 g sucre
- 390 g sirop de glucose 44/45
- 435 g eau
- 160 g Préparation gélatinée
- 700 g Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
- 22 g lécithine liquide

Mélanger le sucre et le glucose. Chauffer l'eau à 40°C et y dissoudre les sucres. Porter à ébullition. Ajouter la préparation gélatinée fondue. Mélanger le Fina Noble Piemontese et la lécithine puis, peu à peu verser le sirop sur le Fina Noble Piemontese/ lécithine. Avant utilisation, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant en une émulsion en évitant la formation de bulles. Utiliser à 25°C environ.

### Montage



### Bûche pralinée mandarine yuzu

- 1550 g Biscuit Joconde citron
- 1300 g Streusel amande
- 1240 g Base Streusel
- 2285 g Crèmeux mandarine yuzu
- 7650 g Mousse Fruit, Fina Piemontese 60%, Maracaibo 65%, 38%
- 2185 g Glaçage au praliné

**Joconde citron** Étaler 750 g de masse joconde citron par natte Flexipat, recette pour 2 nattes.

### Température de cuisson

220°C au four ventilé ou 240°C au four à sole

### Temps de cuisson

6 minutes environ

**Streusel amande** Disposer en 5 bandes de 48 x 4.5 cm, cuire.

### Température de cuisson

145°C

### Temps de cuisson

25 minutes environ

Après cuisson, découper 5 bandes de 48 x 7.5 cm et 5 bandes de 48 x 4.5 cm.

### Finition

Étaler la base streusel sur une natte Flexipat de 35 x 55 cm, réfrigérer. Découper des bandes de 48 x 7 cm. Remplir 5 moules bûchettes avec 400 g de crèmeux mandarine yuzu, placer une petite bande de biscuit, congeler. Remplir 5 grands moules bûche avec 760 g de mousse praliné. Démouler le noyau mandarine yuzu et le placer dans le grand moule bûche, presser légèrement. Dresser la mousse restante à l'aide d'un sac à dresser. Placer une grande bande biscuit, étaler avec un peu de mousse. Placer le Streusel, presser légèrement, congeler. Démouler et napper avec le glaçage praliné. Placer le décor.

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

### PRODUITS FELCHLIN

- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 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
- DC74 Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette

# Bûche pralinée mandarine yuzu

Entremets



Numéro de recette : TO30009

Description : Mousse praliné crémeux mandarine et yuzu avec un fond praliné croquant Joconde au citron

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	344
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1440
Prix de vente		Lipides	24.1 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	9.51 g
		Glucides	25.02 g
		dont sucre	21 g
		Protéines	5.89 g
		Sel	0.21 g

## Composition :

Lait entier, sucre, crème, noisettes, beurre, eau, oeufs, amandes, jaune d'oeuf, purée de mandarine 3%, farine blanche, sucre de canne brut, sirop de glucose (glucose de blé), beurre de cacao, blanc d'oeuf, purée de yuzu 1%, grués de cacao, gélatine, farine de maïs, sucre inverti, lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, écorce de citron râpée, émulsifiant (lécithine de soja), fleur de sel (sel marin), crème en poudre, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine de soja), vanille

État 19.09.2022

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