

Bûche Exotique Vegan

Entremets



QUANTITÉ RECETTE	10	Entremets de 24 cm de longueur	N° RECETTE	TO20249
------------------	----	--------------------------------	------------	---------

Streusel vegan coco

- 180 g farine blanche type 400
- 180 g sucre de canne brut fin
- 250 g Vegan Choc Blanc 38% Bio,
Produit à base de cacao, Bloc
- 150 g huile d'olive
- 225 g noix de coco râpée

Fondre le vegan choc blanc à 45°C et mélanger avec tous les autres ingrédients afin d'obtenir un crumble, le cuire sur Silpat en mélangeant de temps en temps.

Température de cuisson: 180°C
Temps de cuisson: 15 - 20 minutes

Biscuit Chocolat Vegan avec Choc Brun 44% et noix de coco râpée

- 295 g Vegan Choc Brun 44% Bio,
Produit à base de cacao, Bloc
- 190 g huile de tournesol
- 18 g émulsifiant natur emul
- 505 g eau
- 220 g sucre de fleur de coco
- 255 g noix de coco râpée
- 220 g farine de riz
- 110 g fécule de maïs
- 22 g poudre à lever
- 2 g sel

Fondre le vegan choc brun à 45°C et chauffer l'huile de tournesol à 35°C. Mélanger ensemble et ajouter le natur emul.

Ajouter progressivement l'eau à 20°C au mélange et homogénéiser au mixeur plongeant. Incorporer le sucre de coco en émulsifiant énergiquement. Ajouter la noix de coco râpée et mélanger au mixeur plongeant pendant 1 minute.

Tamiser ensemble la farine, la poudre à lever, la fécule de maïs et le sel. Verser gentiment dans le mélange coco en mélangeant.

Mousse exotique vegan

- 250 g sucre
- 50 g pectine NH
- 735 g eau
- 980 g Vegan Choc Blanc 38% Bio,
Produit à base de cacao, Bloc
- 50 g émulsifiant natur emul

785 g eau

- 1190 g purée de fruit de la passion
sans sucres ajoutés, Boiron
- 595 g Purée de mangue sans sucre
surgelée, Boiron
- 15 g émulsifiant soya whip
- 15 g gomme de caroube
- 245 g sucre

Mélanger la 1^{ère} quantité de sucre avec la pectine. Chauffer la 1^{ère} quantité d'eau avec les purées à 45°C. Verser en pluie le sucre avec la pectine en mélangeant. Chauffer à 85°C en mélangeant continuellement. Refroidir à 50°C. Chauffer le vegan choc blanc à 45°C et ajouter le natur emul et mélanger. Verser sur la préparation avec les purées de fruit et émulsifier avec le mixeur à main.

Mélanger la 2^{ème} quantité d'eau à 20°C avec le soya whip et la gomme de caroube.

Monter au batteur à vitesse moyenne pendant environ 3 minutes. Ajouter la 2^{ème} quantité de sucre et continuer à battre pendant environ 4 minutes. Quand la meringue est prête, verser 1/3 dans le mélange fruit puis verser sur le reste de la meringue. Mélanger délicatement à la spatule.

Bûche Exotique Vegan

Entremets

Crèmeux exotique

- 1200 g ananas frais coupé en brunoise
- 830 g mangue fraîche coupé en brunoise
- 12 g zeste de citron vert (1 pc = 3g)
- 625 g Purée de mangue sans sucre surgelée, Boiron
- 800 g purée de fruit de la passion sans sucres ajoutés, Boiron
- 830 g purée de bananes sans sucres ajoutés, Boiron
- 65 g jus de citron vert, frais
- 8 g gingembre frais râpé
- 34 g pectine NH
- 135 g sucre
- 14 g émulsifiant natur emul
- 820 g Vegan Choc Blanc 38% Bio, Produit à base de cacao, Bloc

Cuire à l'étuvée à 60°C la brunoise d'ananas et laisser égoutter. Puis ajouter, la brunoise de mangue, les zestes de citron vert. Mélanger et réserver en laissant égoutter.

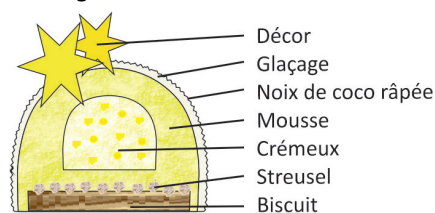
Chauffer les purées de mangue, fruit de la passion, banane, le jus de citron vert et le gingembre râpé à 45°C. Mélanger ensemble le sucre et la pectine NH.

Ajouter dans les purées et cuire à 85°C en mélangeant continuellement.

Fondre le vegan choc blanc à 45°C et ajouter le natur emul, mélanger. Puis verser sur la préparation purées.

Homogénéiser avec le mixeur plongeant. Ajouter les brunnoises et mélanger délicatement à la spatule.

Montage



Bûche Exotique Vegan

- 985 g Streusel vegan coco**
- 1840 g Biscuit Chocolat Vegan avec Choc Brun 44% et noix de coco râpée**
- 4910 g Mousse exotique vegan**
- 5375 g Crèmeux exotique**
- 500 g noix de coco râpée**
- 300 g Vegan Choc Blanc 38% Bio, Produit à base de cacao, Bloc**
- sucre poudre neige**
- gelée neutre**
- Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant**

Biscuit

Couler en cadre flexi de 360 x 560 mm. Disperser régulièrement le crumble vegan coco sur le biscuit, cuire.

Température de cuisson: 140°C four à air pulsé
Temps de cuisson: 30 Minutes avec soupirail fermé ou 20 minutes avec soupirail ouvert

Refroidir et couper en bandes de 70 x 490 mm. Conserver au congélateur.

Crèmeux

Remplir des petits moules et les mettre au congélateur.

Finition

Verser la mousse dans un moule à bûche de 80 x 500 mm jusqu'à environ 1/3 de la hauteur, remonter sur les côtés. Déposer le crèmeux congelé, presser uniformément. Dresser le reste de la mousse. Les poser le biscuit à plat, congeler.

Démouler les bûches, vaporiser une fine couche de glaçage neutre, parsemer de noix de coco râpée. Saupoudrer légèrement de neige poudreuse.

Décorer avec des étoiles en chocolat colorées en jaune et terminer les deux extrémités avec des paillettes de chocolat blanc.

PRODUITS FELCHLIN

CF94	Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
DF02	Vegan Choc Blanc 38% Bio, Produit à base de cacao, Bloc
DF03	Vegan Choc Brun 44% Bio, Produit à base de cacao, Bloc

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

Bûche Exotique Vegan

Entremets



Numéro de recette : TO20249

Description : Mousse de fruits exotiques avec une crèmeux tropicale à l'intérieur et un fond de crumble végétalien à la noix de coco

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	259
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1082
Prix de vente		Lipides	15.31 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	9.22 g
		Glucides	27.09 g
		dont sucre	20.42 g
		Protéines	1.45 g
		Sel	0.15 g

Composition :

Mangue 15%, eau, purée de fruit de la passion 14%, ananas 9%, sucre de canne brut, noix de coco 8%, beurre de cacao, bananes 6%, sucre, sirop de riz en poudre, sucre de fleur de coco, farine de riz, huile de tournesol, **farine blanche**, huile d'olive, **amandes**, amidon de maïs, fibres fruit agrume, gélifiant (gomme xanthane), gélifiant (pectine), citron vert, fèves de cacao, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs, épaississant (gomme de caroube), zeste citron vert, gingembre, émulsifiant (lécithine de tournesol), fleur de sel (sel marin), sel alimentaire, extrait de vanille, antioxydant (acide ascorbique) (Ascorbinsäure), sucre, amidon de maïs cireux, dextrose, huile de palme, acidifiant (monophosphate de calcium), gelée (sucre, eau, **sirop de glucose de blé**, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), agents conservateurs (citrate de potassium sorbate de potassium), arôme), couleurs (tartrazine, jaune orangé S)

État

02.07.2024

Felchlin
SWITZERLAND

Bûche Exotique Vegan

Entremets

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