

Bûche Forêt Noire avec verveine et Opus 35%



Quantité recette 1 Pièce de 60 cm / 20 portions

N° recette

TO20512

Bûche Forêt Noire avec verveine et Opus 35%

650 g Biscuit avec poudre de cacao
1750 g Sablé Breton avec cerises
400 g Confit cerise griotte
550 g Ganache montée blanche Opus 35% et verveine avec mascarpone
40 g Felchlin Maracaibo Clasificado 65% Râpée
450 g Ganache montée blanche Opus 35% et verveine avec mascarpone pour décorer

3'840 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

2) Sablé Breton :

Abaisser la pâte à 5 mm. Découper un rectangle de 60 x 40 cm, placer un cadre métallique de 60 x 40 cm autour et enfourner. Pendant que le biscuit est encore chaud, découper des bandes de 8 x 60 cm, puis les réserver dans un endroit sec.

Température de cuisson :

170°C, four à étages

Temps de cuisson :

env. 25 min.

Assemblage :

3) Étaler le confit sur le biscuit cacao, mettre au congélateur pendant environ 10 minutes.
4) Monter la ganache jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple ; et l'étaler sur le confit, lisser. Pocher un tube sur un côté à l'aide d'une douille n°12. Saupoudrer le râpé sur la surface et rouler, puis congeler.

Finition :

Couper la bûche à la longueur souhaitée, poser sur le sablé coupé à la même longueur et
4) décorer avec la ganache montée à l'aide d'une douille n°8. Décorer avec des copeaux de chocolat.

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 — Sablé Breton avec cerises

#TG40115

477 g Beurre
253 g Sucre glace
191 g Jaune d'œuf liquide pasteurisé
636 g farine blanche type 420
24 g Poudre à lever
8.7 g Fleur de sel
159 g Cerises griottes séchées

1'749 g

Battre le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et blanche,

Bûche Forêt Noire avec verveine et Opus 35%

ajouter lentement les jaunes d'œufs.

Tamiser la farine et la poudre à lever, les incorporer rapidement à la pâte avec la fleur de sel et les cerises séchées hachées, puis réserver au frais.

3 — Confit cerise griotte

#SK10179

- 288 g Purée de griottes, sans sucres ajoutés, Boiron
- 40 g Sucre
- 4 g Pectine NH
- 33 g Sirop de glucose DE 41-46
- 13 g Sucre
- 22 g Jus de citron frais

400 g

Faire chauffer la purée à 30°C. Mélanger la pectine avec la première quantité de sucre, puis ajouter à la purée. Porter à ébullition. Ajouter la deuxième quantité de sucre et le sirop de glucose, puis porter à nouveau à ébullition. Ajouter le jus de citron et porter à ébullition. Laisser refroidir rapidement, puis conserver au réfrigérateur.

4 — Ganache montée blanche Opus 35% et verveine avec mascarpone

#GA10548

- 213 g Lait 3.5%
- 37 g Sirop de glucose DE 41-46
- 37 g Sucre inverti
- 7 g Verveine, séchée
- 171 g Felchlin Opus Blanc 35%
- 305 g Mascarpone
- 231 g Crème 35%

1'001 g

Porter à ébullition le lait, le sirop de glucose, le sucre inverti et la verveine, puis laisser infuser 10 minutes. Filtrer et verser directement sur la couverture, bien mélanger. Ajouter le mascarpone et homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter la crème et homogénéiser à nouveau au mixeur plongeant. Laisser reposer 12 heures au réfrigérateur avant de monter.

Produits Felchlin

CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir Chocolat blanc de couverture au lait de montagne Rondo
CS29	Maracaibo Clasificado 65% Râpée Chocolat foncé de couverture Rapée
HA01	Poudre de cacao 20-22% Cacao en poudre

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