

Bûche Fruit de Cacao-Marron

Entremets



QUANTITÉ RECETTE 10 pièces de 24 cm

N° RECETTE TO30044

Gelée de jus de cacao avec gélatine

- 100 g sucre
- 40 g inuline HSI
- 15 g pectine X58
- 800 g Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)
- 45 g Préparation gélatinée

Mélanger le sucre, l'inuline et la pectine. Chauffer le jus à 80°C, incorporer en mélangeant la matière sèche. Porter à ébullition en mélangeant. Ajouter la masse gélatinée et utiliser directement.

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.

Crumble au beurre Chocolat noir Cacao Fruit

- 200 g beurre
- 240 g sucre de canne brut fin
- 150 g Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo
- 217 g farine blanche type 550
- 85 g farine de maïs
- 105 g amandes blanches, moulues
- 3 g fleur de sel

Battre le beurre et le sucre en mousse. Ajouter la couverture liquide. Mélanger la farine, la farine de maïs, la poudre d'amande et la fleur de sel et ajouter. Pétrir brièvement pour obtenir un streusel, mettre au froid.

Biscuit Chocolat avec Couverture Fruit de cacao

- 245 g oeufs frais
- 100 g jaune d'œuf frais
- 130 g sucre inversi
- 65 g sirop de glucose DE 41-46
- 200 g crème 35%
- 190 g Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo
- 70 g farine blanche type 550

Battre les œufs, les jaunes d'œufs, le sucre inversi et le glucose au bain marie à 60°C, refroidir au batteur. Porter la crème à ébullition et mélanger avec la couverture en ganache. Quand la ganache est à 40°C, ajouter 1/3 de la masse œufs et mélanger. Ajouter le reste des œufs puis la farine tamisée.

Bûche Fruit de Cacao-Marron

Entremets

Mousse Chocolat Fruit de cacao

- 420 g sucre
- 160 g eau
- 280 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 280 g oeufs liquides pasteurisés
- 880 g Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo
- 1800 g crème 35% fouettée légère
- 200 g Préparation gélatinée

Cuire le sucre et l'eau à 118°C, verser sur les jaunes d'œufs et œufs liquide, monter au batteur comme une pâte à bombe. Fondre la couverture à 50°C. Quand la pâte à bombe est battue et tiède, ajouter 1/3 de la crème montée à la couverture chaude pour réaliser une ganache. Puis ajouter le mix gélatine fondue avec un peu de pâte à bombe et ajouter 1/3 de la pâte à bombe au mélange, puis le reste de la pâte à bombe en mélangeant délicatement d'abord au fouet puis à la marise. Ajouter ce mélange au reste de la crème fouettée. Finir le mélange à la marise.

Mousse aux Marrons

- 900 g purée de marrons
- 380 g Crème de marrons
- 45 g jus de citron frais
- 140 g Préparation gélatinée
- 1000 g crème 35% battue
- 215 g blanc d'œuf frais
- 380 g sucre
- 90 g eau
- 400 g marrons glacés égoutter, couper en cubes et réserver

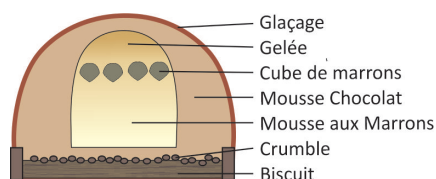
Cuire le sucre et l'eau ensemble à 118°C et battre les blancs d'œufs en meringue crémeuse. Réaliser une meringue italienne et refroidir au batteur. Mélanger la purée de marron, la crème de marron et le jus de citron ensemble à température ambiante. Fondre le mix gélatine et le mélanger avec un peu du mélange marron. Incorporer ¼ de la crème fouettée au mélange marron. Mélanger le reste de la crème avec la meringue italienne puis mélanger délicatement avec le mélange marrons d'abord au fouet puis à la marise.

Glaçage, Fruit de cacao

- 160 g Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)
- 4 g gomme de caroube
- 240 g sirop de glucose DE 41-46
- 200 g inuline HSI
- 26 g pectine X58
- 490 g eau
- 600 g Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)
- 80 g Préparation gélatinée
- 280 g Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo

Porter à ébullition la gomme de caroube et la 1ère quantité de jus en mélangeant au fouet. Ajouter la 2ème quantité de jus et le glucose au mélange koa / caroube. Chauffer à 80°C. Mélanger l'inuline, la pectine avec l'eau et ajouter au mélange chaud. Porter à ébullition en mélangeant avec une marise. Ajouter le mix gélatine et laisser reposer brièvement. Ecumer et mélanger avec la couverture fruit de cacao en évitant de faire trop de bulles. Passer au chinois couvrir à la surface avec du papier film. Laisser reposer au moins 24h à 4°C avant utilisation. Fondre et homogénéiser au mixeur plongeant sans ajouter d'air à 26°C avant utilisation.

Montage



Bûche Fruit de Cacao-Marron

- 630 g Gelée de jus de cacao avec gélatine
- 500 g Crumble au beurre Chocolat noir Cacao Fruit
- 1000 g Biscuit Chocolat avec Couverture Fruit de cacao
- 4020 g Mousse Chocolat Fruit de cacao
- 3150 g Mousse aux Marrons
- 2080 g Glaçage, Fruit de cacao
- 500 g marrons glacés Cube

Crumble au beurre

Mettre sur la plaque et faire cuire. **Température de cuisson:** 145°C Four ventilé ou 165°C Four à sole
Temps de cuisson : environ 20 minutes.

Biscuit

Etaler sur en 1 natte Flexipan 60 x 40 cm, saupoudrer de 500 g de crumble au beurre, faire cuire. **Température de cuisson:** 200°C
Temps de cuisson: environ 15 minutes

Gelée

Dans des moules à bûches de 5 / 49 cm pour insert, couler 110 g de gelée Koa. Refroidir d'abord à 4°C avant de congeler. Puis disposer 100 g de cubes de marrons égouttés. Couler ensuite la mousse marrons et lisser au ras du bord. Congeler pendant 1 nuit.

Finition

Dans un moule à bûche de 8 / 50 cm, couler de la mousse Fruit de cacao, puis disposer un insert Gelée / Marron. Couler un peu de mousse Fruit de cacao, puis disposer une bande de biscuit avec streusel de 7 / 49 cm. Aplatir. Lisser les bords avec une spatule. Congeler. Demouler, et glacer avec le glaçage. Couper à la taille souhaitée et décorer avec des décors chocolats et des marrons au sirop.

PRODUITS FELCHLIN

- CV15 Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo
- HA90 Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)

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

Bûche Fruit de Cacao-Marron

Entremets



Numéro de recette : TO30044

Description : Mousses au chocolat et à la châtaigne, crumble et biscuit au chocolat, gelée de jus de fruits de cacao avec marrons glacés

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	274
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1147
Prix de vente		Lipides	16.19 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	9.08 g
		Glucides	25.4 g
		dont sucre	19.18 g
		Protéines	4.01 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Crème, eau, jus de fruit de cacao, grués de cacao, sucre, préparation des marrons (marrons, sucre, eau), **oeufs**, marrons 4% (châtaignier), **jaune d'oeuf**, marrons 76%, sucre, sirop de glucose, agent conservateur (sorbate de potassium), concentré de jus de fruits de cacao, sirop de glucose (glucose de blé), inuline, **blanc d'oeuf**, **farine blanche**, sucre inverti, sucre de canne brut, **beurre**, gélatine, **amandes**, farine de maïs, jus de citron, gélifiant (pectine), disphosphate, phosphate de calcium, vanille, épaississant (gomme de caroube), fleur de sel (sel marin)

État 08.10.2024

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