

# Bûche Chocolat Praliné

Tronc d'arbre au pin et aux airelles



QUANTITÉ RECETTE 3 cadre de 2 pièces

N° RECETTE TO30015

## Ganache foncée au pin

900 g crème 35%  
60 g Aiguilles de pin  
100 g sucre inverti  
50 g beurre  
1000 g Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Porter la crème à ébullition, ajouter les aiguilles de pin et laisser infuser pendant 2 heures, puis filtrer. Porter à ébullition la crème de pin, le sorbitol, le sucre inverti et le beurre. Verser en trois ou quatre fois sur la couverture. Préparer une émulsion à 33 - 35°C.

## Gelée d'airelle

300 g eau  
90 g sucre  
20 g pectine ruban jaune \*  
240 g sirop de glucose 44/45  
800 g sucre  
12 g acide tartrique 1:1  
600 g Airelles fraîches

Porter les airelles à ébullition avec de l'eau, mixer et passer la purée au tamis (après tamisage, la purée doit retrouver son poids d'origine). Mélanger la première partie de sucre et la pectine et ajouter en pluie peu à peu. Cuire pendant 1 minute pour que la pectine se lie. Ajouter le glucose et la deuxième partie de sucre et cuire à 103°C. Ajouter l'acide tartrique.

## Guimauve au jus de citron

245 g sucre  
80 g eau  
150 g sucre inverti  
110 g sucre inverti  
125 g Préparation gélatinée  
2 g jus de citron frais

Porter à ébullition le sucre, l'eau et la première quantité de sucre inverti à 110°C. Fouetter ensemble la deuxième quantité de sucre inverti, la masse de gélatine chaude dissoute et le jus de citron en deuxième vitesse dans la machine. Ajouter le liquide chaud, amener à environ 32°C.

## 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.

## Gianduja noisette au lait

750 g Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette  
600 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo tempérée

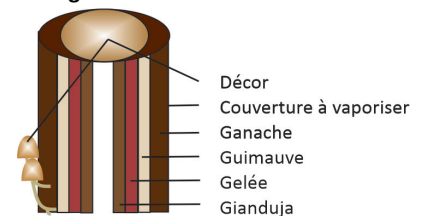
Mélanger les ingrédients tempérés et les rendre lisses.

## Couverture à vaporiser foncée tempérée

390 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo  
210 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Tempérer la couverture et le beurre de cacao, bien mélanger. Si nécessaire, tamiser à l'aide d'un tamis fin ou d'un bas de nylon neuf. La température d'application est de 32 à 34° C, en fonction du type de compresseur et de l'environnement.

## Montage



## Bûche Chocolat Praliné

2250 g Ganache foncée au pin

1500 g Gelée d'airelle

750 g Guimauve au jus de citron

1350 g Gianduja noisette au lait

600 g Couverture à vaporiser foncée tempérée

# Bûche Chocolat Praliné

Tronc d'arbre au pin et aux airelles

## Matériel promotionnel Felchlin

*Cadre Quadro vert, 5 mm*

*Cadre Quadro 2.5 mm,  
jaune*

*Plaque de base Quadro,  
305 x 305 mm*

*Feuille Quadro, 1 bloc de  
100 pièce, 350 x 350 mm*

*Feuille Backflon,  
individuelle, 365 x 365 mm*

## Ganache

Poser le papier sulfurisé sur la plaque de fond. Poser un cadre Quadro de 7.5 mm et verser la ganache dans le cadre, lisser. Laisser cristalliser pendant la nuit à 16°C.

## Gelée

Verser dans un cadre Quadro de 5 mm sur une feuille Backflon. Laisser refroidir.

## Finition

Poser un autre cadre Quadro de 5 mm sur la gelée refroidie et y répartir la masse de guimauve. Poser le côté guimauve en premier sur la ganache. Poser un autre cadre Quadro de 5 mm et étaler uniformément le gianduja. Dès qu'il prend un peu, le couper une fois en deux. Rouler en forme de tronc d'arbre. Vaporiser de couverture et décorer à volonté.

### PRODUITS FELCHLIN

CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
CS93	Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
VO09	Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
WB91	Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm
WR58	Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

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

# Bûche Chocolat Praliné

Tronc d'arbre au pin et aux aïrelles

## Matériel promotionnel Felchlin



---

### Cadres Quadro

VO07 Plaque de base Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Cadre Quadro vert, en makolon Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Cadre Quadro 2.5mm, jaune Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Cadre Quadro blanc en silicone Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièces Format 350 x 350 mm

WR58 Feuille Backflon, individuelle Format 365 x 365 mm

# Bûche Chocolat Praliné

Tronc d'arbre au pin et aux airelles



**Numéro de recette :** TO30015

**Description :** Bûche avec ganache foncée au pin, gelée d'airelles fruitée, guimauve rafraîchissante et gianduja aux noisettes

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	14 jours	Kilo calorie (kcal)	431
Jours de vente	7 jours	Kilo joule (kJ)	1803
Prix de vente		Lipides	28.09 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	14.87 g
		Glucides	34.23 g
		dont sucre	36.06 g
		Protéines	3.7 g
		Sel	0.04 g

## **Composition :**

Sucre, **crème**, grué de cacao, beurre de cacao, **noisettes**, canneberges 7%, eau, sucre inverti, sirop de glucose (glucose de blé), **poudre de lait entier**, aiguilles d'arole 1.0%, **beurre**, gélatine, agent gélifiant (pectine), acidifiant (acide tartrique (L+)), jus de citron, vanille

État 21.08.2023

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