

Bûche Bolivia 45% avec orange



Quantité recette 1 Pièce de 50 cm / 16 portions

N° recette

TO20511

Bûche Bolivia 45% avec orange

1134 g Pâte sablée aux amandes
3150 g Masse à cake de Noël
1632 g Confit d'orange avec pectine
1350 g Mousse au chocolat lait Bolivia 45%
300 g Glaçage Chocolat Sao Palme 43% avec lait condensé

7'566 g

1) Sablé :

Abaisser la pâte sablée à 2.5 mm. Découper un rectangle de 60 x 40 cm, piquer la pâte, placer un cadre métallique de 60 x 40 cm autour, puis enfourner.

Température de cuisson :

170 °C, four à étages

Durée de cuisson :

env. 20 min

2) Cake de Noël :

Étaler la masse sur le fond sablé précuit, dans le moule en métal de 60 x 40 cm, puis enfourner. Laisser ensuite refroidir complètement.

Température de cuisson :

155 °C, four à étages, tirage ouvert

Temps de cuisson :

env. 45 min.

3) Confit d'orange :

Étaler le confit sur le gâteau cuit, puis congeler complètement. Découper des bandes de 7 x 48 cm et réserver pour le montage.

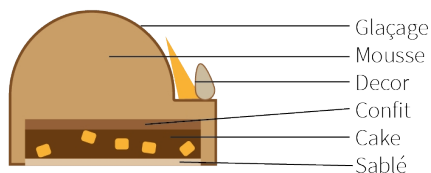
Assemblage :

5) Verser la mousse dans le moule, ajouter l'insert, le confit vers le bas, puis lisser la surface. Placer au congélateur.

Finition :

6) Démouler la bûche, tempérer le glaçage à environ 35 °C, puis glacer. Couper à la longueur souhaitée et décorer.

Montage



1 — Pâte sablée aux amandes

#TG40040

346 g Beurre

166 g Sucre

2.3 g Sel

2.8 g Gousse de vanille Bourbon (4g/pc)

104 g Oeufs frais

415 g Farine blanche type 400

97 g Amandes blanches, moulues

1'133 g

Battre le beurre, le sucre, le sel et la gousse de vanille gratée en une masse crémeuse. Ajouter peu à peu les oeufs. Ajouter la farine tamisée, les amandes et mélanger sans trop travailler. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Bûche Bolivia 45% avec orange

2 — Masse à cake de Noël

#MA20217

340 g Beurre
224 g Sucre glace
208 g Sucre
13 g Sel
28 g Cannelle moulue Ceylan
536 g Oeufs frais
148 g Crème 35%
120 g Lait 3.5%
444 g Amandes blanches, moulues
88 g Felchlin Poudre à crème Vanille
372 g Felchlin Maspain à modeler cube
630 g Abricots séchés

3'151 g

Battre le beurre, les sucres, la gousse de vanille grattée, le sel et la cannelle jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et blanche. Mélanger brièvement les œufs, la crème et le lait, puis laisser revenir à température ambiante. Mélanger les amandes et la poudre à crème, ajouter lentement en alternance avec les ingrédients liquides. Ajoutez les cubes de maspain et les abricots secs grossièrement hachés, en mélangeant délicatement.

3 — Confit d'orange avec pectine

#SK10178

1220 g Purée d'orange sanguine sans sucres ajoutés, Boiron
187 g Glucose atomisé 38 DE
187 g Sucre
24 g Pectine NH
13 g Jus de citron frais

1'631 g

Faire chauffer la purée. À 40°C, ajouter le glucose en poudre et fouetter. Mélanger la pectine avec le sucre et ajouter à 50°C. Porter à 85°C et maintenir cette température pendant 1 minute. Retirer du feu et ajouter le jus de citron. Refroidir rapidement à 4 °C. Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse avant utilisation.

4 — Préparation gélatinée

#AS20003

145 g Gélatine en poudre (200 Bloom)
855 g Eau

1'000 g

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

5 — Mousse au chocolat lait Bolivia 45%

#CM40210

144 g Lait 3.5%
146 g Crème 35%
58 g Jaune d'œuf liquide pasteurisé
13 g Sucre
511 g Felchlin Bolivia Lait de terroir 45%-60h
26 g Préparation gélatinée
452 g Crème 35% montée

1'350 g

Porter le lait et la crème à ébullition. Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir un mélange homogène, puis incorporer au liquide bouillant. Faire cuire jusqu'à 84°C, retirer du feu, ajouter la gélatine puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une texture lisse. Faire fondre la couverture à une température comprise entre 45 et 50°C. Verser la crème anglaise tiède sur la couverture fondue et bien mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse. Lorsque la température est descendue à 40°C, ajouter un tiers de la crème fouettée et bien mélanger. Incorporer délicatement le reste de la crème.

6 — Glaçage Chocolat Sao Palme 43% avec lait condensé

#GS10160

31 g Eau
62 g Sucre
62 g Sirop de glucose DE 41-46
42 g Lait concentré sucré
29 g Préparation gélatinée
73 g Felchlin Sao Palme 43%

299 g

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 103°C. Verser sur le lait concentré et la préparation gélatinée. Ajouter la couverture et mixer. Réfrigérer jusqu'à utilisation.

Produits Felchlin

CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h Chocolat au lait de couverture au lait de montagne Rondo
KK06	Maspain à modeler Maspain Blanche
PS60	Sao Palme 43% Chocolat au lait de couverture Rondo
UE05	Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude

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