

Bûche Noël framboise

Entremets



QUANTITÉ RECETTE 10 pièces de 24 cm / 8 portions

N° RECETTE TO20121

Crème Chocolat, Opus Blanc 35%, Crèmeux

- 930 g Crème Anglaise pour Mousse
- 525 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
- 30 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 20 g Préparation gélatinée

Fondre la couverture blanche avec le beurre de cacao à 40 - 45°C. Dissoudre la gélatine dans la crème anglaise chauffée, verser en 2 - 3 portions dans la couverture tempérée et mixer jusqu'à obtention d'une texture lisse et élastique. Émulsionner le mélange avec un mixeur plongeant en évitant d'incorporer de l'air dans le crèmeux fini.

Crème Anglaise pour Mousse

- 535 g lait 3.5%
- 535 g crème 35%
- 215 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 55 g sucre

Porter à ébullition le lait et la crème. Battre le sucre et les jaunes d'œufs en une masse homogène et incorporer au liquide chaud, remuer. Cuire à 84°C, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre
- 600 g eau

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

Mousse Chocolat, Mousse Sao Palme 43%

- 420 g Crème Anglaise pour Mousse
- 550 g Sao Palme 43%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 515 g crème 35%
- 23 g Préparation gélatinée

Fondre la couverture à 40 - 45°C. Battre la crème jusqu'à une consistance légère. Mettre la crème au réfrigérateur. Dissoudre la gélatine dans la crème anglaise chaude, verser sur la couverture fondue et bien remuer jusqu'à consistance lisse. Lorsque la température du mélange crème-anglaise/couverture a refroidi à 35 - 40°C, ajouter un tiers de la crème fouettée réfrigérée et bien mélanger. Ajouter délicatement le reste de la crème.

Biscuit Joconde citron

- 175 g amandes blanches, moulues
- 60 g sucre
- 30 g sucre inverti
- 290 g oeufs frais
- 60 g farine blanche type 400
- 1.5 g sel
- 15 g zeste de citron râpé
- 175 g blanc d'œuf frais
- 115 g sucre
- 90 g beurre

Monter les amandes moulues, le sucre, le sucre inverti, les oeufs, la farine, le sel et le zeste de citron. Battre les blancs d'œufs et le sucre en meringue crémeuse, incorporer délicatement à la masse. Finalement, ajouter le beurre liquide préalablement mélangé avec un peu de masse.

Bûche Noël framboise

Entremets

Coulis framboises

- 530 g framboises fraîches
- 265 g sucre
- 13 g pectine NH
- 425 g framboises fraîches
- 21 g Préparation gélatinée

Porter la première quantité de purée aux framboises à ébullition. Mélanger le sucre et la pectine et ajouter à la purée, porter à ébullition. Mélanger la deuxième quantité de purée aux framboises et la préparation gélatinée fondue, incorporer au mélange aux framboises.

Mousse framboise

- 1675 g purée de framboises sans sucre ajouté
- 295 g Préparation gélatinée
- 755 g crème 35% fouettée
- 60 g blanc d'œuf en poudre
- 385 g purée de framboises sans sucre ajouté
- 335 g sucre

Mélanger les blancs d'œufs en poudre avec la purée aux fraises tempérée. Battre, pendant environ 5 minutes en deuxième vitesse et puis en troisième vitesse avec le sucre, en neige crémeuse. Chauffer la préparation gélatinée et y ajouter un peu de purée, mélanger. Incorporer dans la purée froide. Incorporer 1/4 de la crème fouettée, la meringue et à la fin, la crème fouettée restante.

Glaçage, Edelweiss 36%, Frambonosa

- 250 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 200 g Frambonosa, Intérieur framboise
- 50 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

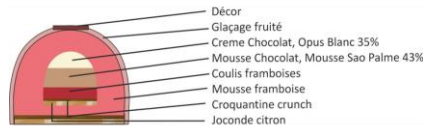
Mélanger la couverture et le beurre de cacao et tempérer. Fondre l'intérieur Osa à 26°C et ajouter à la masse couverture / beurre de cacao. Utiliser à 30°C.

Croquantine crunch, Sao Palme 43%

- 300 g Sao Palme 43%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 150 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

Mélanger la croquantine avec la couverture tempérée.

Montage



Bûche Noël framboise

- 1500 g *Crème Chocolat, Opus Blanc 35%, Crèmeux*
- 1500 g *Mousse Chocolat, Mousse Sao Palme 43%*
- 1000 g *Biscuit Joconde citron*
- 1250 g *Coulis framboises*
- 3500 g *Mousse framboise*
- 500 g *Glaçage, Edelweiss 36%, Frambonosa*
- 450 g *Croquantine crunch, Sao Palme 43%*

Biscuit clair Joconde Citron

Verser dans une natte flexipat 60 x 40 cm. Température de cuisson: 200°C au four à chaleur tournante / 220°C au four à sole. Temps de cuisson: env. 6 minutes

Après la cuisson, 5 bandes de 48 x 8 cm et découper 5 bandes de 48 x 4.5 cm.

Finition

Répartir le croustillant de croquantine sur le biscuit clair Joconde Citron.

Verser 300 g de crème Chocolat dans le plus petit moule à bûche et laisser durcir. Verser 300 g de Mousse Chocolat par-dessus. Dresser 250 g de coulis de framboises sur la mousse et terminer par le biscuit Joconde. Congeler et démouler.

Verser 700 g de mousse aux framboises dans la grande bûche et insérer la plus petite bûche. Recouvrir de biscuit Joconde. Congeler, démouler et vaporiser de glaçage. Décorer à volonté.

PRODUITS FELCHLIN

CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DC76	Frambonosa, Intérieur framboise
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie,
PS60	Sao Palme 43%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

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

Bûche Noël framboise

Entremets



Numéro de recette : TO20121

Description : Mousse aux framboises et coulis de framboises avec deux sortes de mousses, joconde au citron et fonds de croquantine

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	280
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1173
Prix de vente		Lipides	18.5 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	10.29 g
		Glucides	22.15 g
		dont sucre	20.87 g
		Protéines	4.7 g
		Sel	0.11 g

Composition :

Framboises 31%, **crème**, sucre, beurre de cacao, **lait entier**, **lait entier en poudre**, eau, **oeufs**, **jaune d'oeuf**, **amandes**, **blanc d'oeuf**, grués de cacao, **farine blanche**, **beurre**, **blancs d'oeuf en poudre**, graisse de coco, gélatine, huile de tournesol, sucre inverti, maltodextrine, **lait écrémé en poudre**, **lactose**, écorce de citron râpée, gélifiant (pectine), poudre de framboise, huile de colza, beurre de karité, beurre d'illipe, sel alimentaire, graisse butyrique, arôme, **émulsifiant (lécithine de soja)**, émulsifiant (lécithine de tournesol), concentré de betterave, émulsifiant (lécithine de tournesol), **extrait de malt d'orge séché colorant**, colorants (extrait de paprika), extrait de vanille, vanille

État 05.09.2022

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