

# Bûche Opus Yuzu

## Entremets



QUANTITÉ RECETTE 2 pièces de 24 cm / 8 portions

N° RECETTE TO30004

### Biscuit chocolat, Maracaibo 65%

- 120 g California 1:1, Masse à cuire amande
- 150 g sucre
- 180 g oeufs frais
- 130 g lait 3.5%
- 160 g farine blanche type 400
- 35 g cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 4 g poudre à lever
- 90 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo hachées
- 40 g noix torréfiées, grossièrement hachées
- 100 g beurre liquide

Mélanger bien la masse d'amandes California et le sucre, puis ajouter lentement les œufs entiers et le lait. Tamiser la farine, le cacao en poudre et la poudre à lever et ajouter à la masse d'amandes. Ajouter la couverture hachée et les noix et verser lentement le beurre liquide.

### Mousse chocolat, Opus Blanc 35%

- 80 g Crème Anglaise, moins sucré
- 110 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
- 100 g crème 35%
- 15 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 6 g Préparation gélatinée

Fondre la couverture blanche avec le beurre de cacao à 40 - 45°C. Fouetter la crème jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Dissoudre la gélatine dans la crème anglaise chaude, verser sur la couverture fondue et remuer jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Lorsque la température de la préparation crème anglaise/couverture est à 40°C, ajouter un tiers de la crème fouettée et bien mélanger. Incorporer délicatement le reste de la crème fouettée.

### Crème Anglaise, moins sucré

- 120 g lait 3.5%
- 120 g crème 35%
- 50 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 12 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. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

# Bûche Opus Yuzu

## Entremets

### Mousse Chocolat Opus Lait 38%

- 230 g Crème Anglaise, moins sucré
- 320 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- 285 g crème 35%
- 20 g Préparation gélatinée

Fondre la couverture Opus Lait à 40 - 45°C. Fouetter la crème jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Faire dissoudre la gélatine dans la crème anglaise chaude, verser sur la couverture fondue et remuer jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Lorsque la température de la préparation crème anglaise/couverture est à 40°C, ajouter un tiers de la crème fouettée et bien mélanger. Incorporer délicatement le reste de la crème fouettée.

### Crèmeux yuzu-orange

- 40 g purée orange & orange amère, Boiron
- 40 g purée de yuzu
- 25 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 30 g oeufs liquides pasteurisés
- 25 g sucre
- 1.5 g gélatine en poudre
- 8 g eau
- 30 g beurre pommade

Chauffer les purées. Bien monter le jaune d'œuf, les oeufs entiers et le sucre. Ajouter aux purées chauffées et porter le tout à ébullition en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet. Ajouter la gélatine ramollie. Refroidir à 35°C et ajouter le beurre. Homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

### Croquant noix

- 230 g sucre
- 1.5 g sel
- 65 g sirop de glucose 44/45
- 65 g eau
- 450 g noix
- 60 g Huile de colza pressée à
- 65 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 60 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo

Griller les noix au four à 135°C pendant 15 minutes. Faire bouillir l'eau, le sucre, le sel et le glucose. Ajouter les noix et caraméliser jusqu'à obtention de la couleur souhaitée, verser immédiatement sur Silpat et laisser refroidir. Mixer pendant 5 secondes dans un mixeur et ajouter l'huile de colza. Mixer à nouveau brièvement jusqu'à l'obtention de petits morceaux de noix (pas plus de 29°C). Mélanger le mélange de noix avec le chocolat de couverture blanc tempéré.

### Gelee cerises noires

- 135 g purée de cerises noires, Boiron
- 4.5 g sucre
- 13 g agar-agar

Mélanger le sucre et l'agar-agar. Cuire la purée de cerises et ajouter le mélange de sucre. Bien mélanger et laisser refroidir. Une fois refroidie, réduire en purée à l'aide d'un mixeur-plongeur jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

### Montage



### Bûche Opus Yuzu

- 1000 g Biscuit chocolat, Maracaibo 65%
- 300 g Mousse chocolat, Opus Blanc 35%
- 850 g Mousse Chocolat Opus Lait 38%
- 200 g Crèmeux yuzu-orange
- 1000 g Croquant noix
- 150 g Gelee cerises noires
- 160 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

### Biscuit Chocolat

Verser dans une natte flexipat 60 x 40 cm. Température de cuisson: 180°C au four à sole. Temps de cuisson: env. 20 - 25 minutes

Après la cuisson, 1 bande de 48 x 8 cm et découper 1 bande de 48 x 4 cm.

### Finition

Répartir la masse de noix caramélisée sur le biscuit. Pour la grande bûche, couper 8 x 48 cm et pour la petite bûche 4 x 48 cm. Sur les petits morceaux, dresser 100 g de gelée de cerises en forme de taches et congeler. Badigeonner un petit moule à bûche de Maracaibo 65%. Verser 200 g de crèmeux yuzu-orange. Laisser solidifier. Remplir 300 g de mousse opus blanc et y déposer le biscuit avec la gelée de cerises. Congeler et démouler. Remplir le moule à bûche de 850 g de mousse au Opus lait et y déposer la petite bûche. Terminer par le plus gros morceau de biscuit. Placer le décor.

### PRODUITS FELCHLIN

CO22	Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
HA01	cacao powder 20-22%, cacao en poudre
KK43	California 1:1, Masse à cuire amande

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

# Bûche Opus Yuzu

## Entremets



**Numéro de recette :** TO30004

**Description :** Mousse aux deux parfums avec gelée de cerises et crème au yuzu sur biscuit au chocolat et noix caramélisées

### Données de vente :

Conservation	2 jours
Jours de vente	1 jour
Prix de vente	
Unité de vente	100 g

### Valeurs nutritives par 100 g :

Kilo calorie (kcal)	436
Kilo joule (kJ)	1824
Lipides	32.05 g
dont acides gras saturés	12.95 g
Glucides	29.29 g
dont sucre	24.24 g
Protéines	6.24 g
Sel	0.19 g

### Composition :

Sucre, **crème**, **noix** 13%, beurre de cacao, **lait entier**, **oeufs**, grué de cacao, **farine blanche**, cerises 4%, **beurre**, **lait entier en poudre**, eau, **jaune d'oeuf**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, huile de colza, **amandes**, purée d'oranges amères, purée de yuzu 1%, cacao en poudre, épaississants (agarose, agaropectine), gélatine, agent levant (poudre à lever), sel alimentaire, émulsifiant (lécithine de tournesol), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium)

État 12.09.2022

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