

Bûche café mandarine et chocolat au lait

Nos produits Chef Gourmet : Norohy Pâte de grains de café Bio Ethiopie 500g, Ref. NO41822 | Adamance Purée de Mandarine 4x1kg, Ref. 70788 | Sosa Gelcrem froid 500g, Ref. SO38674 | Sosa Instangel 500g, Ref. SO38734 | Villars LAUENA 37% Couverture Lait Suisse 5kg, Ref. VI1713 | Plaque génoise nature 400g, Ref. 81470.



Ingrédients : Punch café

- 272 g eau
- 38 g sucre
- 8 g pâte de café Norohy

Préparations

1. Mélanger l'eau et le sucre dans une casserole.
2. Porter à ébullition.
3. Ajouter la pâte de café et diluer.
4. Imbiber le biscuit avec le sirop à 30°C
(40g / biscuit)

Ingrédients : Gel Mandarine

- 413 g purée de Mandarine Adamance
- 36 g sirop de glucose
- 32 g gel Crème Froid Sosa

Préparations

1. Prélever une petite partie de la purée et la faire tiédir avec le glucose.
2. Verser dans le reste de la purée.
3. Incorporer et mixer le Gel crème froid.
4. Réserver au frais et mixer avant d'utiliser.
(Etaler 60g / quart de biscuit)

Préparations : Crèmeux chocolat et café

Base de crème anglaise :

1. Porter à ébullition le lait et la crème et verser sur les œufs préalablement mélangés avec le sucre.
1. Cuire le tout à 84°C.
2. Utiliser aussitôt pour le crèmeux.

Crèmeux :

1. Peser la quantité nécessaire de crème anglaise chaude puis ajouter la gélatine réhydratée.
2. Emulsionner en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu. Mixer.
3. Laisser cristalliser minimum 12 heures au frais.

Ingrédients

Base crème anglaise :

- 224 g lait
- 97 g crème
- 64 g œuf entier
- 6 g sucre semoule
- 30 g pâte de café Norohy

Crèmeux :

- 385 g base crème anglaise
- 287 g chocolat Lauena 37% Villars
- 4 g gélatine poudre
- 19 g eau pour gélatine



Ingrédients

Chantilly café

- 340 g crème
- 42 g grain de café
- 90 g Mascarpone
- 28 g sucre
- 7 g Instangel

Glaçage rocher

- 816 g Chocolat Lauena 37% Villars
- 101 g beurre de cacao
- 216 g huile pépin de raisin
- 34 g amande grain

Préparations : Chantilly café et glaçage rocher

Chantilly Café

1. Infuser 24h les grains de café dans la crème froide.
2. Chinoiser et repeser 350g de crème.
3. Mixer avec le Mascarpone.
4. Continuer de mixer en incorporant progressivement le mix sucre/Instangel.
5. Laisser reposer minimum 30 minutes au frais.
6. Monter comme une chantilly.

(150g/ feuille de biscuit, le reste pour le pochage)

Glaçage rocher

1. Fondre le chocolat et le beurre de cacao.
2. Ajouter l'huile de pépin de raisin.
3. Utiliser à 40°C.

Montage et finition

Biscuit Génoise Nature, Nappage neutre, Zeste de mandarine confit, Poudre de café, Décor en chocolat et Sucre neige.

1. Couper la plaque de génoise en 4 (en croix).
2. Imbiber le biscuit à l'aide d'un pinceau (côté "blanc" du biscuit).
3. Étaler le gel mandarine par-dessus. Congeler.
4. Lisser le crèmeux à l'aide d'une maryse et étaler sur un seul biscuit.
5. Recouvrir d'un 2nd biscuit/gel. Laisser minimum 1 h au réfrigérateur.
6. Étaler la chantilly sur les 2 autres biscuits/gel.
7. Intercaler de chaque côté du "montage crèmeux".
8. Laisser à nouveau 1 heure au réfrigérateur.
9. Tailler en 2 dans la longueur, donner un 1/4 de tour et former en vague.
10. Bloquer au congélateur.
11. Tremper dans le glaçage rocher.
12. Pocher la chantilly sur le dessus.
13. Napper.
14. Décorer avec les sapins en chocolat et les zestes confits.

