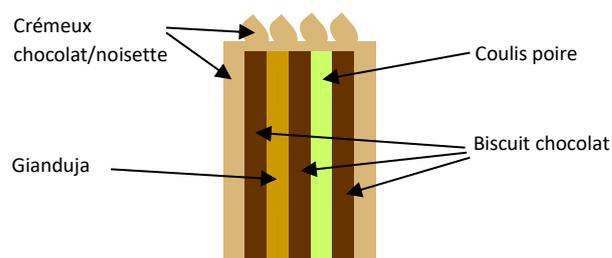


Recette : Bûche noisette-chocolat



BISCUIT CHOCOLAT

*Pour 3 plaques 40*60cm (1000g par plaque)*

730g d'huile
815g d'œufs
730g de sucre
515g de farine
210g de cacao en poudre
21g de poudre à lever

Mixer tous les ingrédients ensemble au robot-coupe puis étaler dans une plaque à rebords munie d'un papier cuisson. Cuire 20min à 180°C

Gianduja

*Pour 1 cadre 38*58cm*

450g de pâte de noisette PFS0004084
300g de sucre glace
300g de chocolat au lait

Fondre le chocolat au lait à 45°C puis ajouter la pâte de noisette et remuer. Ajouter le sucre glace et remuer. Refroidir à 25°C puis chauffer à 30°C et couler.

COULIS POIRE

*Pour 1 cadre 38*58cm*

1560g de purée de poire
180g de sucre
30g de pectine pour nappage DIV0004114
165g de pâte aromatisante naturelle poire PFS0004122

Mélanger le sucre et la pectine puis ajouter à la purée de poire fondue.
Bouillir en remuant puis ajouter la pâte aromatisante poire puis mélanger.

CREMEUX CHOCOLAT AU LAIT/NOISETTE

250g de crème
250g de lait
100g de jaunes d'œufs
50g de sucre
320g de chocolat au lait
3g d'arôme noisette AIN0003316

Réaliser une crème Anglaise avec la crème, le lait, les jaunes et le sucre.
Verser sur le chocolat au lait puis mixer. Ajouter l'arôme et mixer à nouveau.
Refroidir une nuit à +4°C puis monter au fouet.

NAPPAGE CHOCOLAT/NOISETTE

600g de couverture lait
100g de beurre de cacao
300g d'huile
3g d'arôme noisette AIN0003316

Fondre tous les ingrédients à 45°C puis mixer. Refroidir à 35° puis glacer.