

Bûche chocolat épicée

Recette pour 5 bûches de 50 cm – moule à bûche « 2MBUCHE19 » et moule à bûchette « 2MBUCHETTE1 » Décors & Création®

1. Biscuit aux épices

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
675 g	Miel	Au batteur, à la feuille, mélanger le miel avec les poudres. Ajouter les zestes de citron et d'orange, ISAROME VANILLE, puis, progressivement les œufs et le lait. Battre jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Etaler dans 2 cadres de 40 x 60 cm (1200 g / cadre) et cuire au four ventilé à 190°C pendant 10 min.
720 g	Farine	
40 g	Levure chimique	
15 g	Cannelle en poudre	
5 g	Muscade en poudre	
25 g	Zestes d'orange	
25 g	Zestes de citron	
10 g	ISAROME VANILLE	
510 g	Œufs	
380 g	Lait	

2. Masse croustillante chocolat noir

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1000 g	CROQUANT CHOCOLAT NOIR	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

3. Fourrage poire

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
2500 g	FRUFFI POIRE	.

4. Mousse chocolat épicée

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
600 g	BAVARIA CHOCOLAT	Mélanger BAVARIA CHOCOLAT avec l'eau à 25 – 30°C, ajouter les épices, puis progressivement la crème légèrement montée.
900 g	Eau	
5 g	Muscade en poudre	
10 g	Cannelle en poudre	
3035 g	CREME 35% Mat. Gr. - EDELWEISS	



Montage & Finition

Après refroidissement des biscuits aux épices, conserver l'un des deux en cadre et dresser la masse croustillante chocolat noir, puis passer au grand froid quelques minutes. Décadrer et découper en bandes de 7 x 49 cm. Réserver au grand froid pour le montage.

Découper le second biscuit aux épices en bandes de 4 x 48 cm et réserver au grand froid pour le montage. *Il vous restera plus de bandes que nécessaire, à prendre en compte si vous multipliez la recette.*

Dans un moule à buchette « 2MBUCHETTE1 » Décors & Créations®, dresser le fourrage poire (500 g / moule), puis déposer le biscuit de 4 x 48 cm et surgeler. Démouler et réserver au grand froid pour le montage.

Dans les moules à buches « 2MBUCHE19 » Décors & Créations®, dresser au 2/3 la mousse chocolat épicée (700 g / moule), puis déposer l'insert poire et compléter de mousse jusqu'à 2 cm du bord (200 g / moule). Obturer avec une bande de biscuit aux épices / masse croustillante et lisser. Surgeler et démouler.

Glacer avec ROYAL MIROIR CHOCOLAT chauffé à +/- 40°C et découper votre bûche à la taille souhaitée.

Astuce : Vous pouvez pulvériser le ROYAL MIROIR CHOCOLAT à l'aide d'un pistolet en prenant soin de chauffer le miroir à 60°C.

Pour le décor, disposer un décor chocolat « BOULE DE NOËL », masquer la base avec du PRALIGRAINS et placer des embouts de bûches de 8,5 x 8,5 cm réalisés avec CHOCOLAT NOIR 64%

