

Bûche Dôme Ruby

Recette pour 2 bûches

Biscuit Amandes

1. Mixer ensemble

55 g sucre inverti, 190 g œufs, 55 g poudre d'amandes, 95 g sucre semoule, 90 g crème liquide 35% M.G. 95 g farine, 7 g levure chimique 2 g sel, 55 g huile pépin de raisin.

2. Couler en cadre.

3. Cuire à 170°C pendant 10 mn.

4. Détailler en 4 cm, puis les déposer au fond des dômes chocolat Ruby

Compotée Fruits Rouges

1. Chauffer à 40°C 360 g purée de fruits rouges.

2. Ajouter 84 g sucre semoule, 7 g pectine NH.

3. Cuire à 103°C, couler en flexipan sphère, surgeler.

4. Puis réserver pour le montage.

Mousse Zéphyr Vanille

1. Bouillir 80 g lait entier.

2. Verser sur 300 g chocolat blanc Zéphyr™ fondu à 35°C.

3. Ajouter 400 g crème montée souple 35% MG à 25°C.

Finitions

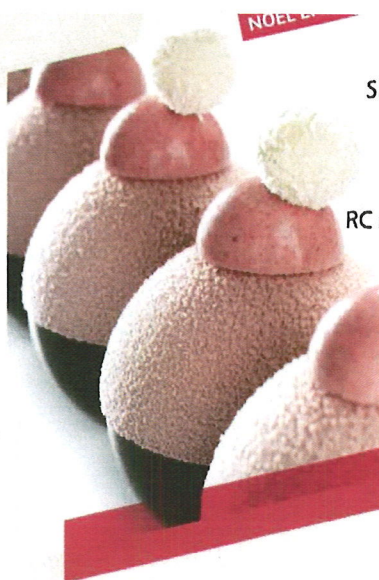
1. Déposer un disque de biscuit au fond de chaque dôme Ruby, puis garnir de mousse Zéphyr™ vanille.

2. Garnir également les dômes chocolat noir, de biscuit, puis de mousse Zéphyr™ vanille.

3. Ajouter une sphère de confit de fruit rouge, puis assembler les dômes ensemble, un Ruby et un noir.

4. Pour la décoration, mouler des demi-sphères de 3 cm en chocolat blanc Zéphyr™, mélanger avec de la poudre de fruits rouges, et une sphère de 2 cm, recouverte de poudre de coco.

5. Assembler cinq dômes pour former la bûche, puis ajouter les demi-sphères de 3 cm puis de 2 cm pour former les petits bonnets.



ETS GUILLIN ET FILS
Sarl au capital de 50 000 Euros
360 route de Conliège
39570 PERRIGNY
Tél. 03 84 24 45 47
RC Lons 646 550 061 B - APE 4639 B



UNE BÛCHE DE CARACTÈRE

Bûche roulée Extra-Bitter Guayaquil

Recette pour 4 bûches

Biscuit roulé cacao Extra Brut

1. Réaliser une pâte à choux avec 280 g de lait entier, 200 g beurre, 240 g farine 340 g jaunes d'œufs, 200 g œufs entiers 60 g de poudre de Cacao Extra Brute™

2. Monter avec 400 g de blancs d'œufs, 240 g de sucre semoule.

3. Ajouter le colorant Brun chocolat.

4. Incorporer délicatement la meringue à la pâte de choux.

5. Diviser en 2 feuilles.

6. Cuire à 170°C pendant 15 mn.

Crèmeux Chocolat Puroté Extra-Bitter Guayaquil

1. Bouillir 686 g crème fleurette 35% M.G., 98 g lait entier.

2. Verser sur 79 g jaunes d'œufs blanchis, 137 g glucose liquide.

3. Cuire à 85°C et chinoiser

4. Verser sur 508 g chocolat de couverture noir Extra-Bitter Guayaquil 64%

5. Couler dans 4 flexipan insert à bûche tube, puis surgeler.

Ganache Extra-Bitter Guayaquil

1. Chauffer à 80°C 500 g de crème

2. Verser sur 900 g de chocolat de couverture noir Extra-Bitter Guayaquil

3. Emulsionner.

4. Réserver pour la finition.

Finitions

1. Détailler le biscuit en 40 x 30 cm, étaler 0,5 cm de ganache, puis déposer l'insert de crèmeux, puis rouler. Serrer avec une grille, puis surgeler.

2. Découper en différentes tailles. Pour la décoration, masquer les bûches avec le restant de ganache, puis recouvrir d'éclats de chocolat, de différentes couleurs.

Bûche roulée Citron Zéphyr™

Recette pour 4 bûches

Biscuit roulé citron

1. Réaliser une pâte à choux avec 280 g de lait entier, 200 g beurre, 300 g farine 340 g jaunes d'œufs, 200 g œufs entiers, 2 zestes de citron vert.

2. Monter avec 400 g de blancs d'œufs 240 g de sucre semoule.

3. Ajouter le colorant Power Flower Jaune

4. Incorporer délicatement la meringue à la pâte à choux

5. Diviser en deux feuilles.

6. Cuire à 170°C pendant 15 mn.

Crème citron Zéphyr™ graines de chia

1. Bouillir 250 g purée citron jaune

2. Blanchir 250 g sucre, 200 g jaunes d'œufs, 40 g poudre à crème.

3. Cuire jusqu'à ébullition.

4. Ajouter 50 g beurre, puis 50 g chocolat blanc Satin™, 85 g beurre de cacao Mycryo®

5. Mixer puis refroidir.

6. Réserver au froid pour le montage.

7. Hydrater 40 g de graines de chia, pendant deux heures. Les égoutter, puis les ajouter à la crème citron, une fois froide.

Insert confit de citron

1. Chauffer 700 g jus de citron, 150 g citron entier mixé, 150 g eau.

2. Ajouter à 40°C 200 g sucre de coco 30 g pectine NH.

3. Porter à ébullition, puis couler dans 4 flexipan insert à bûche.

4. Surgeler pour le montage.

Crème onctueuse vanille

1. Bouillir 320 g crème UHT, 15 g sirop de glucose, 3 g gousse de vanille.

2. Ajouter 6 g Gélatine poudre 700 Bloom, 36 g eau.

3. Verser sur 500 g chocolat blanc Zéphyr™ et jouter 600 g crème

4. Placer au frigo 24 h.

5. Monter au fouet pour les finitions.

Finitions

1. Détailler le biscuit en 40 x 30 cm, étaler 0,5 cm de ganache, puis déposer l'insert de confit, puis rouler. Serrer avec une grille, puis surgeler.

2. Découper en différentes tailles.

Pour la décoration, pocher la crème montée sur le dessus de la bûche, puis, aplatiser avec une feuille guitare. Pulvériser au nappage neutre, puis décorer avec des feuilles de menthe.



Nouveautés

Pour sublimer vos créations de notes fraîches et fruitées, sans arôme de fruits rouges ajouté, ni colorant ajouté ! Parez vos desserts de rose, découvrez les décorations Ruby.

CRAYON RUBY EXTRA LARGE
L : 200 mm / DLUO : 12 mois / Boîte de 45 pièces
CHR-PC-21859E0-999



COPEAUX BLOSSOM RUBY
DLUO : 12 mois / Seau 2,5 kg
CHR-BS-21877E0-77A