

BÛCHE TONKA

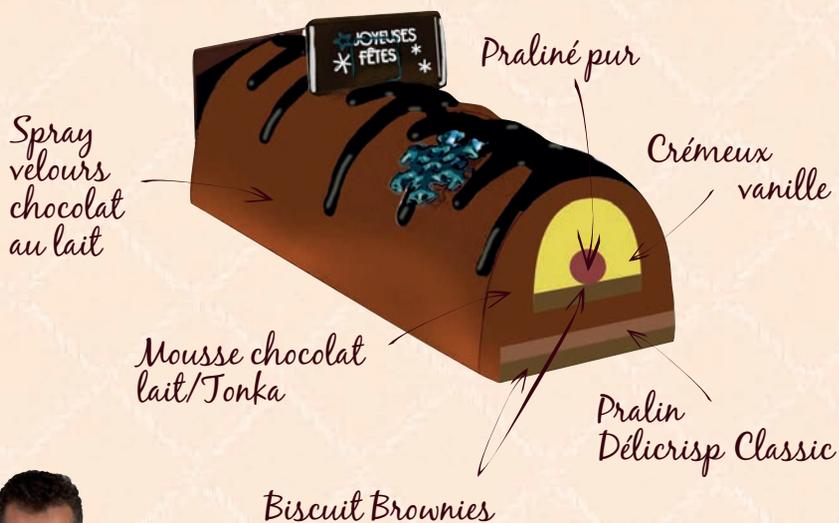


Photo Laurent Mayeux • envergure-publicité.fr

Recette pour 2 gouttières de 8 x 50

COMPOSITION :

- Biscuit brownies
- Pralin Délicrisp Classic
- Mousse chocolat lait/Tonka
- Crémeux vanille/praliné
- Spray velours chocolat au lait



MARC HEMERY

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

BISCUIT BROWNIES

- 1 kg de brownies IRCA
- 200 g d'œufs
- 200 g d'eau
- 200 g de beurre fondu froid



CRÈMEUX VANILLE

- 200 g de lait
- 1 gousse de vanille DISGROUP
- 400 g de crème 35% DISGROUP
- 160 g de jaunes d'œufs
- 160 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine argent
- 200 g de praliné



MOUSSE CHOCOLAT LAIT/TONKA

- 190 g de crème DISGROUP
- 190 g de lait
- 1/2 Fève de Tonka
- 12 g de gélatine poudre or
- 720 g de couverture lait Madagascar 38% Irca
- 700 g de crème 35% DISGROUP fouettée



MONTAGE DES BÛCHES

Couler de la mousse chocolat lait/Tonka dans des gouttières à bûches rondes unies de 8 cm de diamètre, jusqu'à mi-hauteur. Placer au centre l'insert encore gelée. Recouvrir de mousse puis positionner le biscuit recouvert de croustillant avant de lisser. Surgeler. Passer un voile de spray velours chocolat au lait et décorer avec du miroir chocolat extra dark.

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Travailler tous ces ingrédients tempérés à la feuille au batteur durant 5 mn jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Étaler en cadre 60 x 40 et cuire 15 mn à 180°C. Dès que le biscuit est froid, détailler 2 bandes de 50 x 7 cm sur lesquelles il faut répartir 125 g de praliné Delicrisp classique. Détailler également 2 bandes de 3 x 50 cm.

Chauffer le lait avec la crème en infusant la gousse de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre puis cuire cette crème anglaise. Ajouter la gélatine. Couler dans des Flexipans insert bûche au 2/3 de la hauteur. Surgeler 1 heure puis couler un filet de praliné au centre avant de placer une bande de biscuit brownies. Surgeler et réserver.

Râper la fève de Tonka dans le lait et la crème. Infuser en chauffant. Ajouter la gélatine avant de verser sur la couverture. Lorsque cette ganache est à 35-38°C, ajouter délicatement la crème fouettée. Utiliser aussitôt.