



# BÛCHE PRALICAO

Recette pour 3 gouttières  
de 55 cm «façon lingot»

## Composition :

- Dacquoise cacao
- Base blanche pour crème glacée
- Crème glacée noisette
- Crème glacée chocolat

LES PRODUITS DISGROUP  
ET IRCA MISE EN OEUVRE  
DANS CETTE RECETTE



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



## DACQUOISE CACAO

- 560 g de blancs d'œufs Le Succès DISGROUP
- 400 g de sucre
- 340 g de poudre d'amande DISGROUP
- 200 g de sucre glace
- 115 g de farine T45 DISGROUP
- 90 g de cacao poudre
- 120 g de joycouverture dark chocolat

Monter les blancs directement avec le sucre. Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace, la farine et le cacao poudre avant de les mélanger délicatement aux blancs montés. Étaler sur 2 plaques puis saupoudrer de sucre glace. Cuire 20-25 mn à 170°C. Détailler 3 bandes de 7 cm en largeur. Une de 18 cm sur laquelle il faut étaler au pinceau 120 g de Joycouverture Dark chocolat.

## BASE BLANCHE POUR CRÈME GLACÉE

- 4 L de lait entier
- 780 g de sucre
- 80 g de Joyplus TRIM
- 440 g de Joybase Infinity cream 100
- 160 g de lait en poudre 0%
- 480 g de crème 35% DISGROUP

Mélanger tous les produits secs ensemble avant d'ajouter un litre de lait. Délayer au fouet. Verser le reste du lait et la crème avant de pasteuriser à 85°C. Refroidir à 3°C avant de réserver en maturation durant 12h minimum.

## CRÈME GLACÉE NOISETTE

- 3 kg de base blanche
- 60 g de Joyplus Prosoft
- 75 g de sucre
- 330 g de Joypaste noisette Premium
- 150 g de lait entier

Mélanger tous ces ingrédients en mixant. Turbiner. Couler cette crème glacée sur la bande de biscuit de 18 cm. Faire durcir avant d'étaler 1 kg de Joycream Waffernut clair. Couper en 3 bandes de 6 cm. Réserver pour le montage.

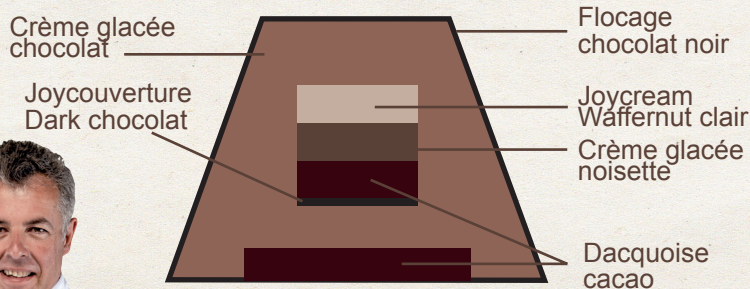
## CRÈME GLACÉE CHOCOLAT

- 3 kg de base blanche
- 54 g de Joyplus Prosoft
- 420 g de couverture Réno 72%
- 104 g de cacao poudre

Fondre la couverture à 45°C, détendre au fouet avec un peu de base. Ajouter tous les autres ingrédients. Mixer. Turbiner.

## MONTAGE DES BÛCHES GLACÉES

Chemiser les gouttières avec la crème glacée chocolat. Placer l'insert de crème glacée noisette/biscuit/Waffernut/Joycouverture dark. Recouvrir de crème glacée chocolat. Finir le montage en plaçant une bande de dacquoise cacao de 7 cm. Surgeler. Floquer en velours avec un mélange chaud de beurre de cacao/couverture noire 72%( 50/50). Découper les tailles voulues et décorer.



**DISGROUP**

« les ingrédients du succès »