

Bûche Crunchy Craquante

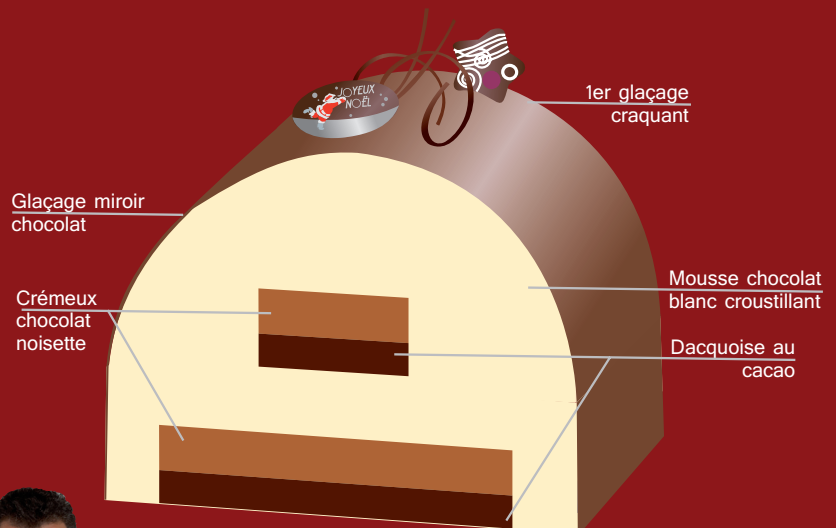


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Recette pour 4 gouttières rondes unies de 8x50 cm.

Composition :

- Dacquoise au cacao
- Crèmeux chocolat noisette
- Mousse chocolat blanc croustillant
- Glaçage croquant
- Glaçage miroir chocolat Irca



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Dacquoise au cacao

500 g de blancs d'œufs
400 g de sucre
400 g de poudre d'amandes DISGROUP
200 g de sucre glace
100 g de cacao poudre

Crèmeux chocolat noisette

650 g de crème DISGROUP
70 g de jaunes d'œufs
460 g de couverture lait Corail DISGROUP
140 g de pâte de noisette
8 g de gélatine

Mousse chocolat blanc croustillant

270 g de lait
270 g de crème DISGROUP
160 g de jaunes d'œufs
80 g de sucre
1000 g de couverture blanche perle DISGROUP
160 g de beurre de cacao
460 g de perles Crunchy Beats Dark Irca
1600 g de crème fouettée DISGROUP

Glaçage craquant

100 g de beurre de cacao
250 g de couverture noire Onyx DISGROUP
40 g d'huile

Astuces du Chef

Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao. Monter les blancs directement avec le sucre. Ajouter délicatement le mélange tamisé. Etaler en cadre 60x40 puis saupoudrer de sucre glace. Cuire à 170-180°C pendant 20-25 mn.

Chauffer la crème et blanchir les jaunes avant de cuire à la nappé. Verser sur la couverture et ajouter la gélatine et la pâte de noisette. Mixer et verser en cadre sur la Dacquoise cacao. Surgeler. Découper quatre bandes de 7x50 cm et quatre bandes de 4x50 cm.

Faire bouillir le lait avec la crème et blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire à 85°C et verser sur la couverture blanche. Ajouter le beurre de cacao fondu. Lorsque la ganache à une température de 34-36°C, ajouter les perles croustillantes et délicatement la crème fouettée.

Fondre le beurre de cacao et ajouter la couverture puis l'huile. Utiliser ce glaçage à 34-36°C.

Montage des bûches

Verser de la mousse chocolat dans les gouttières puis appliquer une bande de Dacquoise de 4 cm. Recouvrir de mousse chocolat avant d'obturer avec la bande de dacquoise de 7 cm. Surgeler. Démouler et glacer avec le 1er glaçage craquant. Glacer avec du miroir chocolat Irca.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr