

Bûche « Rubis »



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œuf	0.090	<u>Biscuit Coco</u> Monter les blancs serrés avec la première partie du sucre
Sucre semoule	0.025	Tamiser les autres ingrédients et les incorporer aux blancs
Coco râpée	0.035	Dresser une bande assez épaisse de 5 cm de largeur.
Poudre d'amandes	0.035	Cuire à 180°C couleur pâle
Sucre semoule	0.050	Débarrasser sur grille à la sortie du four
Farine	0.005	
Lait entier	0.045	<u>Crèmeux praliné :</u> Faire chauffer le lait et y ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Gélatine feuilles	0.003	Verser un peu de ce mélange sur le praliné.
Praliné	0.335	Une séparation rapide s'effectue.
Crème	0.170	Emulsionner au mélangeur, à l'aide de la feuille. Stabiliser cette émulsion en ajoutant progressivement la crème fleurette froide afin d'obtenir une texture très élastique et brillante. Mixer pour parfaire l'émulsion. Utiliser aussitôt en dressant à l'aide d'une poche à douille sur le biscuit Sacher.
Pâte d'amande crue	0.115	<u>Biscuit Sacher :</u> Mélanger au batteur la pâte d'amande, le sucre et l'œuf.
Sucre semoule	0.035	Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
Œufs	1	Mélanger délicatement les deux appareils.
Blancs	0.065	Incorporer comme pour la génoise la farine et le cacao puis le cacao pâte et le beurre fondu.
Sucre	0.030	Couler en moule beurré, fariné avec une feuille au fond.
Farine tamisée	0.025	
Cacao poudre	0.013	
Cacao pâte	0.025	
Beurre fondu	0.025	
Jaunes d'œufs	0.150	<u>Bavaroise chocolat noir</u> Chauffer la crème et le sucre et verser sur les jaunes
Sucre semoule	0.075	Laisser refroidir en 2° au batteur
Crème	0.075	Puis verser le chocolat fondu
Couverture bitter	0.315	Puis incorporer la crème montée
Crème fleurette	0.540	
Beurre	0.100	<u>Crumble décor :</u> Mélanger tous les ingrédients bien froids ensemble jusqu'à obtenir une texture de crumble. Réserver le tout au réfrigérateur.
Sucre glace	0.100	Sur une plaque et feuille de papier, entre deux règles à une largeur de 3.5cm sur une longueur de 60cm, dresser le crumble décor.
Farine t55	0.100	Faire cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 12 minutes.
Poudre d'amande	0.100	Conserver pour la finition.
Eau	0.035	<u>Glacage rouge</u> Chauffer à 103° l'eau, le sucre et le glucose.
Sucre	0.075	Ajouter le lait concentré, le colorant puis la gélatine ramollie à l'eau froide
Glucose	0.075	Puis mélanger la couverture et mixer.
Lait concentré	0.050	Chauffer à 40° et utiliser à 35°.
Gélatine poudre	0.005	
Eau	0.030	
Chocolat blanc	0.080	
Colorant rouge vif	QS	
		<u>Montage</u> Monter dans une gouttière à l'envers Commencer par chemiser avec la bavaroise puis incérer le crèmeux et le Sacher. Remplir la gouttière de bavaroise et terminer par un biscuit. Prendre complètement au froid. Démouler et glacer avec le glacage rouge.