



proportions pour
plaque 40x30



BÛCHE ROULEE MANDARINE CAFE

Une création de l'Ecole du Grand Chocolat.

BISCUIT VIENNOIS

| | |
|-------------------------|--|
| 40 g jaune d'œufs | Monter les jaunes, les œufs et le sucre au batteur. |
| 105 g œufs entier | Monter les 65 g de blancs serrés avec les 25 g de sucre. |
| 85 g sucre semoule | Mélanger les blancs montés au premier mélange et |
| 65 g blanc d'œufs | ajouter enfin la farine tamisée. |
| 25 g sucre semoule | Couler la pâte à biscuit sur une plaque. |
| 55 g farine | Cuire ce biscuit à 240°C pendant 6 à 7 minutes au four |
| 360 g / plaque 40x30 cm | ventilé. |

COMPOTÉE DE MANDARINE

| | |
|----------------------|---|
| 400 g mandarine | Laver et brosser les mandarines. Les faire bouillir |
| 30 g beurre sec 84% | pendant 30 min. dans beaucoup d'eau afin de réduire |
| 30 g cassonade | l'amertume. |
| 100 g sucre semoule | Égoutter. Couper les mandarines grossièrement et les |
| 50 g miel acacia | faire revenir au beurre, avec la cassonade. |
| 5 g amidon = maïzena | A feu doux, laisser caraméliser, ajouter le sucre, le miel et |
| 120 g eau | recouvrir d'eau. |
| | Laisser réduire jusqu'à presque complète évaporation. |
| | Recouvrir d'eau une nouvelle fois et laisser réduire. |
| | Concasser finement les mandarines avant d'ajouter la |
| | fécule de maïs, mélangée avec l'eau. |
| | Faire bouillir quelques minutes en remuant vivement afin |
| | d'éviter une texture farineuse. |
| | Réserver au froid. Mixer avant emploi. |
| 500 g / biscuit | |

SIROP DE PUNCHAGE

| | |
|---------------------|---|
| 135 g eau | Bouillir l'eau, le sucre et la vanille fendue et grattée. |
| 65 g sucre | Placer au frais. Mélanger le sirop et ajouter le Cointreau. |
| ½ gousse de vanille | Chaque feuille de biscuit sera punchée avec 65 g de sirop. |
| QS Cointreau | |
| 175 g / biscuit | |



hermin
10mn 150°C au four

GANACHE JIVARA CAFE

| | |
|--|---|
| 120 g crème entière liquide 5 g café soluble (15 g glucose) <i>phanel</i> 15 g miel acacia 165 g chocolat JIVARA LACTEE 40 % | Infuser les grains de café chaud dans les 350 g de crème liquide froide pendant une nuit au réfrigérateur. Porter à ébullition les 120 g de crème, le glucose, le sucre inverti et le café soluble. Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture partiellement fondue, en mélangeant au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Mixer pour parfaire l'émulsion. |
| 350 g crème entière liquide 80 g café en grains | Chinoiser la crème infusée au café et rectifier le poids qui doit être de 320 g. Verser cette crème au café liquide froide dans la ganache et laisser cristalliser au réfrigérateur une nuit ou 3 heures minimum. |
| 200 g / biscuit | |

MONTAGE ET FINITION

Imbiber la feuille de biscuit avec 175 g de sirop d'imbibage vanille Cointreau.
Etaler 500 g de compotée de mandarine par biscuit.
Etaler ensuite 200 g de ganache montée Jivara Café sur les mandarines puis rouler l'ensemble comme une bûche traditionnelle.
Serrer la bûche pour obtenir une forme régulière.
Congeler.

Masquer les bûches avec le restant de ganache montée Jivara café.
A l'aide du robot coupe, broyer des fèves de couverture lactée afin d'obtenir de petits granulés de chocolat.
Attention à ne pas trop mixer le chocolat au risque de le faire fondre.
Masquer les bûches avec ces éclats de chocolats.
A l'aide de couverture tempérée et d'une poche sans douille réaliser des décors chocolat dans de la poudre de cacao.