

LA BÛCHE CHOCOLAT CHAUD



CORSIGLIA

LA BÛCHE CHOCOLAT CHAUD



RECETTE POUR UNE GOUTTIÈRE DE 50 X 8 X 7 CM DE HAUT
SOIT 3 BÛCHES DE 16 CM, 4 PERSONNES ENVIRON.

BISCUIT CHOCOLAT

- . 180 G BLANCS D'OEUFS
- . 4 G CRÈME DE TARTRE
- . 110 G SUCRE SEMOULE (1)
- . 120 G OEUFS
- . 46 G SUCRE SEMOULE (2)
- . 2 G SEL
- . 33 G HUILE DE PÉPINS DE RAISINS
- . 52 G AMIDON DE MAÏS,
- . 52 G FÉCULE DE POMME DE TERRE
- . 9 G LEVURE CHIMIQUE
- . 26 G POUDRE DE CACAO EXTRA BRUTE

MONTÉ AU FOUET LES BLANCS D'OEUFS AVEC LA CRÈME DE TARTRE ET LE SUCRE SEMOULE(1), MÉLANGER SANS MONTER, LES OEUFS, LE SUCRE (2), LE SEL ET L'HUILE DE PÉPINS DE RAISINS. TAMISER LA FARINE, LA FÉCULE, L'AMIDON, LA LEVURE ET LE CACAO POUDRE ET AJOUTER LES 2 MÉLANGES AUX BLANCS MONTÉS.
VERSER SUR FLEXIPAN 40X60 ET ENFOURNER À 185°C ET BAISSER IMMÉDIATEMENT À 145°C, CUIRE 8 MIN.

PUNCH CACAO

- . 150 G EAU
- . 60 G SUCRE SEMOULE
- . 15 G POUDRE DE CACAO

PORTER À ÉBULLITION ET RÉSERVER.

CRÉMEUX NOISETTES

- . 420 G LAIT
- . 80 G BEURRE
- . 140 G SUCRE SEMOULE
- . 360 G OEUFS
- . 340 G CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT
- . 200 G PURE PÂTE NOISETTES CORSIGLIA

PORTER À ÉBULLITION LE LAIT ET LE BEURRE, VERSER SUR LE MÉLANGE SUCRE ET OEUFS ET CUIRE L'ENSEMBLE À 85°C.
AJOUTER LE CHOCOLAT ET MIXER. REFROIDIR

MOUSSE CHOCOLAT/NOISETTE CARDAMOME VERTE

- . 3 P GRAINES DE CARDAMOME VERTE
- . 400 G DE CRÈME
- . 600 G DE CRÉMEUX NOISETTES

CONCASSER 3 GRAINES DE CARDAMOME VERTE ET MÉLANGER AVEC LA CRÈME. LAISSER INFUSER 1H AU FRAIS. CHINOISER PUIS MONTER AU BATTEUR L'INFUSION. TERMINER PAR AJOUTER DÉLICATEMENT LE CRÉMEUX NOISETTE ET RÉSERVER.

APPAREIL VELOURS LAIT

- . 500 G BEURRE DE CACAO
- . 500 G CHOCOLAT LAIT

FAIRE FONDRE LE BEURRE DE CACAO ET LE CHOCOLAT AU LAIT. UTILISER À 45°C.

MONTAGE INSERT :

1. DÉTAILLER LA FEUILLE DE BISCUIT CHOCOLAT À 57 CM DE LONG
2. PUNCHER LE BISCUIT À L'AIDE DU PUNCH CACAO
3. ÉTALER 760 G DE CRÉMEUX NOISETTES
4. PARSEMER 300 G DE BRISURES DE MARRONS CORSIGLIA
5. PLACER 10 MINUTES AU CONGÉLATEUR
6. ROULER LE BISCUIT DANS LE SENS DE LA LARGEUR AFIN D'OBTENIR UN BOUDIN DE 57 CM DE LONG
7. PLACER LE BISCUIT ROULÉ DANS UNE GOUTTIÈRE ET RÉSERVER AU CONGÉLATEUR

MONTAGE BUCHE :

1. DANS LA GOUTTIÈRE MOULÉE CHOCOLAT LAIT
2. POCHER 500 G DE MOUSSE CHOCOLAT NOISETTES CARDAMOME VERTE
3. PLACER L'INSERT
4. LISSER
5. PLACER AU CONGÉLATEUR
6. DÉMOULER

FINITIONS :

1. DÉMOULER LA BÛCHE
2. COUPER LES 3 BÛCHES DE 18 CM
3. RÉALISER UNE BASE À L'AIDE DU CHOCOLAT LAIT
4. COLLER LES BÛCHES SUR CHAQUE BASE
5. DRESSER À LA DOUILLE SAINT HONORÉ LA MOUSSE CHOCOLAT NOISETTE CARDAMOME VERTE
6. PLACER AU CONGÉLATEUR
7. PULVÉRISER L'ENSEMBLE AVEC L'APPAREIL VELOURS LAIT
8. PLACER DES EMBOUTS DE BÛCHE
9. PLACER DES DÉCORS EN CHOCOLAT BLANC ET DES BRISURES DE MARRONS CORSIGLIA.



EMMANUEL RYON,
M.O.F



CORSIGLIA SA
455 Chemin de la Vallée 13400 Aubagne
☎ 04 42 36 99 99 ✉ contact@corsiglia.fr

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
Depuis 1896