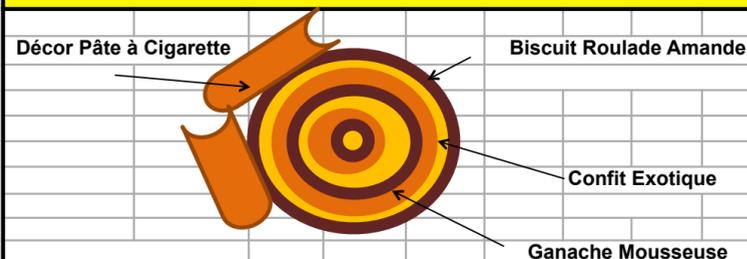


DESSERT DU JOUR: Bûche Roulade Chocolat Exotique

CAP pâtissier première année professeur Ludovic Mercier

matières premiers	unités	quantités					total	nombre de personnes : 8/10 pers	techniques des recettes
		A	B	C	D	E			
crémerie								<p>A: Biscuit Roulade Amande recette pour 1 bûche de 8/10 pers <i>Cuisson 180°C 8/9min</i></p> <p>Blanchir au batteur les œufs avec le sucre, miel, et poudre d'amande, faire monter au batteur les blancs d'œufs avec le sucre, ajouter la farine tamisée au premier mélange les blancs montés et la beurre fondu dresser sur plaque et cuire.</p>	
beurre	g	58				100	158		
œufs	g	188			50		238		
sucre pour blanc	g	75					75		
blanc d'œufs	g	115				100	215		
crème liquide chaude	g			170			170		
crème liquide froide	g			350			350		
économat									
vanille	g		0,5				0,5		
sucre roux	g	38	100		150		288		
farine t45	g	40			200	100	340		
farine de seigle	g				100		100		
pulpe passion	g		100				100		
chocolat noir 64%	g			165			165		
4 épices	g				4		4		
pectine NH	g		10				10		
sucre glace	g					100	100		
miel	g	18					18		
poudre d'amande	g	113			100		213		
divers								<p>B: Confit Exotique recette pour 1 bûche de 8/10pers</p> <p>Mettre à chauffer les pulpes, vanille et vers 40°C ajouter le mélange sucre pectine nH et porter à ébullition 1 min puis mettre à refroidir .</p>	
sel	g				3		3		
pulpe mangue	g		113				113		
pulpe banane	g		90				90		
C: Ganache Mousseuse recette pour 1 bûche de 8 /10 pers								<p>Mettre à bouillir la crème puis verser en 3 fois sur le chocolat, bien lisser et ajouter la crème froide mettre au frigo 1 h mettre la ganache au batteur et faire monter puis dresser .</p>	
D: Sablé de Noël recette pour 1 bûche de 8/10pers <i>Cuisson 170°C</i>									
Crémer le beurre avec le sucre, sel puis ajouter l'œuf et mélanger et incorporer le mélange farines, 4 épices et poudre d'amande pétrir et laisser reposer 12h au frigo puis abaisser et cuire .									
E: Pâte à Cigarette recette pour 1 bûche de 8/10pers <i>Cuisson 220°C</i>									

Croquis de la Bûche Roulade



commentaires