

Buche de Noël fraise/tonka



Ingrédients	Quantité
- Coulis de fraise <i>appertisé</i>	0.200 <i>litre</i>
- Crème UHT 35% <i>brut</i>	0.200 <i>litre</i>
- Crème cuisson et liaison 18 % <i>brut</i>	0.150 <i>litre</i>
- Génoise <i>déshydraté</i>	0.065 <i>kg</i>
- Oeuf jaune liquide <i>brut</i>	0.040 <i>litre</i>
- Sucre de canne blond BIO <i>déshydraté</i>	0.026 <i>kg</i>
- Sucre glace <i>déshydraté</i>	0.026 <i>kg</i>
- Feuille de gélatine <i>déshydraté</i>	0.007 <i>kg</i>
- Gélatine bovine poudre <i>déshydraté</i>	0.002 <i>kg</i>
- Arome fraise <i>déshydraté</i>	0.002 <i>kg</i>

Progression de la recette

- Déconditionner et réaliser les préparations préliminaires;
- Pour la génoise voir fiche génoise nature ;
- Réaliser les pesées pour le crémeux Fève Tonka;
- Faire chauffer la moitié de la crème cuisson avec la fève tonka entière et râpée pour donner plus de gout;
- Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre de canne Bio; puis délayer le restant de crème cuisson avec la gélatine poudre. Dès que la crème est chaude verser le sur les jaunes + sucre et remettre le mélange et cuire comme une crème anglaise et ajouter le restant de crème avec la gélatine. Mettre la préparation dans un insert à bûche et réserver au congélateur.
- Réaliser les pesées pour la mousse Fraise;
- Faire chauffer la moitié du coulis de fraise puis délayer l'autre moitié avec la gélatine feuille et ajouter au mélange. Laisser refroidir le coulis à température ambiante pour qu'il atteigne 15°C.
- Monter la crème liquide 35% , ajouter le sucre glace, ajouter l'arome fraise et incorporer délicatement le coulis de fraise.
- Réaliser le montage de la buche.
- Mettre la moitié de la mousse fraise au fond de la gouttière puis ajouter l'insert congeler et recouvrir avec le restant de mousse et déposer la génoise sur la mousse;
- Réserver au congélateur;
- Pour le glaçage voir fiche technique du glaçage miroir.

Grammage portion (1 pers.) : 52 g

Coût portion (1 pers.) : 0.42 €

Valeurs nutritionnelles :

Protéines : 2.72 g

Lipides : 11.18 g (*dont ajoutés : 6.56 g*)

Glucides : 9.79 g (*dont sucres : 8.95 g*)

P / L : 0.24

Energie : 150.72 Kcal

630.01 Kj

Calcium : 38.96 mg

Sel : 38.33 mg

Allergènes :

- Présence : *gluten, oeufs, lait, sulfites.*

- Trace : *aucun*