

# Bûche Chocolat Caramel

Pour 5 gouttières de 54 cm (soit 15 bûches de 576 g de 18 cm)

Moule : Carré proportionné réf. BUB18 de Déco Relief



## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Génoise Cacao

<b>Gen'Mix Cacao PatisFrance</b>	<b>530</b>
Œufs entiers	320
Eau	105

Battre les ingrédients à vitesse maximale avec la feuille pendant 5 minutes. Etaler 450 g d'appareil par plaque (2 plaques au total). Cuire au four à sole à 210°C pendant 7 minutes.

## Croustillant Caramel

<b>Pralicrac Caramel Beurre Salé PatisFrance</b>	<b>900</b>
--	------------

---

Réchauffer au four à micro-ondes et étaler dans un cadre 35 x 55 cm sur une feuille de biscuit. Surgeler.

## Crèmeux Vietnam

Lait	540
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>540</b>
Trimoline	100
Jaunes d'œufs	200
<b>Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace</b>	<b>380</b>
<b>Belcolade Selection Lait 35%</b>	<b>270</b>

---

Cuire les 4 premiers ingrédients en crème anglaise puis couler sur les chocolats et mixer. Couler sur le croustillant et appliquer le deuxième biscuit.

## Caramel

<b>Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance</b>	<b>950</b>
---	------------

---

Étaler sur le biscuit en cadre et surgeler.

## Mousse Chocolat Noir

Lait	638
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>638</b>
Jaunes d'œufs	238
<b>Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace</b>	<b>973</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b> montée	<b>1664</b>

---

Réaliser une crème anglaise avec les 3 premiers ingrédients. Verser sur le chocolat et mixer. A 31°C, incorporer la crème montée.

## Glaçage

<b>Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance</b>	<b>Q.S.</b>
--	-------------

---

Réchauffer le glaçage au four à micro-ondes, mixer sans incorporer de bulles d'air. Glacer entre 35 et 40°C.

