

TEREBRO

Par : Grégory Geffard

Pour : 2 gouttières (moule uni standard)

CAKE CHOCOLAT

Puratos Tegral Chiffon Cake	300
Eau	50
Œufs	300
Belcolade Cacao Poudre	25
Huile	80

Monter au batteur à grande vitesse les 4 premiers ingrédients pendant 5 minutes. Ajouter l'huile en filet à moyenne vitesse et mélanger pendant 1 minute. Étaler sur une plaque et cuire à 190°C pendant environ 8 minutes. Couper deux bandes de 7 cm de large.

CROUSTILLANT

Pralicrac Noir PatisFrance	300
----------------------------	-----

Recouvrir chacune des deux bandes avec du Pralicrac.

CRÈME CANNELLE

Crème pâtissière (réalisée avec Délicecream PatisFrance)	280
Gelée Dessert PatisFrance	20
Cannelle en poudre	Q.S
Patiscrem PatisFrance montée	200

Réaliser une crème pâtissière avec la Délicecream. Ajouter la Gelée Dessert et la cannelle. À 30°C, ajouter la Patiscrem montée. Pocher au fond de deux mini-gouttières et surgeler.

COULIS MÛROISE

Starfruit Framboise PatisFrance	400
Starfruit Mûre PatisFrance	300
Gelée Dessert PatisFrance	60

Chauffer les Starfruit à 40°C et ajouter la Gelée Dessert. Couler sur la crème cannelle et surgeler. Une fois surgelé, recouvrir 3 côtés de l'insert par une bande de biscuit coupée à 8 cm de large.

MOUSSE CHOCOLAT

Patiscrem PatisFrance	500
Gelée Dessert PatisFrance	50
Belcolade Lait Origins Venezuela 43%	700
Patiscrem PatisFrance montée	750

Chauffer la Patiscrem à 60°C. Ajouter la Gelée Dessert et le chocolat. À 35°C, incorporer la Patiscrem montée.

MONTAGE

- Chemiser le moule avec la mousse chocolat.
- Déposer l'insert surgelé.
- Recouvrir de mousse.
- Obturer avec une bande de biscuit croustillant.
- Surgeler.

FINITIONS

- Glacer la bûche avec le glaçage Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance légèrement coloré avec du colorant rouge.
- Déposer des gros copeaux de chocolat noir, style écorces.

Puratos Tegral Chiffon Cake

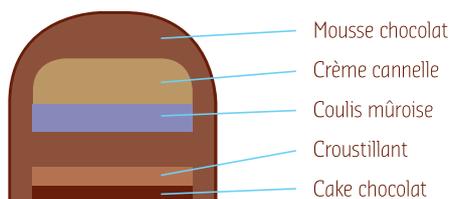
Préparation pâtissière pour l'élaboration de chiffon cakes et feuilles de génoise.

Avantages :

- Une sensation de légèreté en bouche
- Une mie très aérée et légère avec un alvéolage très fin
- Une texture moelleuse et spongieuse
- Un goût riche en saveurs
- Applications principales : chiffon cake et feuille de génoise pour biscuit à rouler

Disponible en sac de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



Application Règlement INCO

Allergènes présents à déclarer (*) : Gluten (blé - orge) - Œufs - Lait et dérivés - Fruits à coques (noisettes - amandes) - Soja.

