



BUCHE DOUBLE CREMEUX UGANDA VANUATU

Pour 1 cadre 40 x 60 cm

INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
CROUTILLANT CHOCOLAÏT		
Pralirac Chocolait PatisFrance	1000	Chauffer légèrement le Pralirac au four à micro-ondes. Etaler sur une plaque 40 x 60 cm et réserver à 4°C.
CAKE CACAO MOELLEUX		
Gen'Mix Cacao PatisFrance	1500	Porter le mélange œufs entiers et eau à 30°C. Verser l'ensemble sur le Gen'Mix Cacao dans la cuve d'un batteur-mélangeur. Battre pendant 2 minutes à petite vitesse puis 4 minutes à grande vitesse. Remplir les moules aux 3/4. Cuire au four à 220°C pendant 30 à 35 minutes.
Oeufs entiers	900	
Eau tiède	300	
CREMEUX OUGANDA		
Crème anglaise prête à l'emploi	3080	Chauffer la crème anglaise à 45°C. Verser sur le chocolat. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Réserver à 4°C pendant au moins 30 minutes. Prélever 1 630 g pour l'insert. Le reste servira à la finition.
Belcolade Noir Origine Ouganda 80%		
Cacao-Trace Bio	1170	
CREMEUX VANUATU		
Crème anglaise prête à l'emploi	945	Chauffer la crème anglaise à 45°C. Verser sur le chocolat et le beurre de cacao. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Réserver à 4°C pendant au moins 30 minutes.
Belcolade Lait Vanuatu 44%	660	
Belcolade Beurre de Cacao	45	
FINITION		
Crèmeux Ouganda	2620	Dresser des boudins de crèmeux Ouganda à la douille n°8.

MONTAGE & FINITIONS :

- Déposer le croquant chocolait.
- Recouvrir d'une feuille de cake cacao moelleux et couler une première couche de crèmeux Ouganda.
- Recouvrir d'une seconde feuille de cake cacao moelleux puis couler le crèmeux Vanuatu.
- Décorer avec le crèmeux Ouganda.

Vous avez besoin de gagner encore plus temps pour la réalisation de vos bûches ?

Alors remplacez l'étape du Cake Cacao Moelleux en utilisant des feuilles de génoise cacao prêtes à l'emploi. Il ne vous reste plus qu'à assembler vos bûches !

