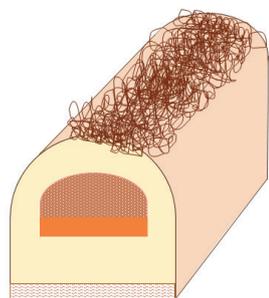




CASTANEA



VERMICELLES MARRONS



GLAÇAGE



BAVAROISE CHOCOLAT BLANC



MOUSSE MARRON



COULIS AGRUMES



DACQUOISE NOISETTE

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
800321333	Delifruit Daily orange	Boîte 2,7 kg
801323400	Chocolat blanc Cabo Blanco	Sac 5 kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de bœuf)	Sachet 1 kg
803399322	Decorgel Plus Ivoire	Seau 3 kg
201363521	Vanistar - Arôme vanille	Sachet 1 kg

#### Dacquoise noisette - 3 bandes

Poudre d'amande	100 g
Poudre de noisette	50 g
Sucre glace	120 g
Farine	80 g
Blanc d'oeufs	250 g
Sucre	200 g

Tamiser les poudres d'amande, de noisette, le sucre glace et la farine.  
Monter les blancs et verser le sucre en 3 fois.

Dresser dans des formes 55 x 8cm rectangulaires. Saupoudrer de sucre glace et cuire 18 min à 170°C.

#### Mousse marron - 2 inserts

Pâte de marrons	200 g
Crème de marrons	100 g
Lait	100 g
Sanatine DAWN	25 g
Crème montée	450 g

Lisser la pâte et la crème de marrons.  
Chauffer le lait à 40°C.  
Ajouter la Sanatine au lait et mélanger. Ajouter la crème montée à 35°C.  
Couler dans les inserts et mettre au grand froid.

#### Coulis agrumes - 2 demies gouttières

Purée d'orange sanguine	200 g
Sucre	60 g
Purée de kalamansi	55 g
Sanatine DAWN	30 g
Delifruit Classic orange DAWN	300 g

Chauffer la purée d'orange sanguine avec le sucre à 40°C.  
Ajouter la purée de kalamansi, la Sanatine et le Delifruit.  
Couler sur la mousse de marron.  
Passer au grand froid.

#### Bavaoise chocolat blanc - 1 forme

Crème liquide	125 g
Lait	125 g
Jaune d'oeufs	40 g
Sucre	25 g
Vanistar DAWN	5 g
Sanatine DAWN	16 g
Chocolat blanc Cabo blanco DAWN	170 g
Débris de marrons glacés	40 g
Crème montée	375 g

Réaliser une crème anglaise de base avec la crème liquide, le lait, le jaune d'oeuf, le sucre et le Vanistar. Prélever 170 g de crème anglaise tiède.  
Ajouter la Sanatine, le chocolat fondu et les débris de marrons glacés. Mélanger.  
A 35°C, ajouter la crème montée.  
Réserver pour le montage.

#### Vermicelles de marrons

Pâte de marrons	150 g
Crème de marrons	110 g
Crème liquide	50 g
Beurre pommade	75 g
Rhum (facultatif)	10 g

Au batteur à feuille, lisser la pâte, la crème de marrons et la crème liquide.  
Ajouter le beurre pommade.  
Lisser le tout et ajouter du rhum si vous le souhaitez.

#### Glaçage

Decorgel Plus Ivoire DAWN	QS
Vanistar DAWN	QS

Chauffer le Decorgel Plus Ivoire à 40°C. Ajouter le Vanistar. Utiliser à 35°C.

### MONTAGE

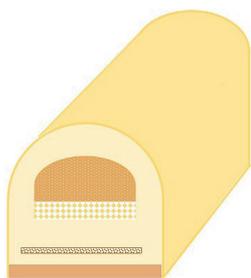
Couler la bavaoise chocolat blanc dans une gouttière, déposer l'insert de mousse de marrons surplombé du coulis agrumes. Fermer avec une nouvelle couche de bavaoise chocolat blanc, poser la dacquoise et mettre au grand froid.

Glacer.

Déposer des sphères de pâte sucrée pour fermer les extrémités de la bûche.  
Décorer avec des vermicelles de marrons et des meringues.



MUSA



-  GLAÇAGE CHOCOLAT LAIT
-  MOUSSE LACTÉE
-  COULIS BANANE
-  CRÉMEUX CACAHUËTES
-  CROUSTILLANT CACAHUËTES
-  BISCUIT BANANE

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
530588508	Pur beurre de cacahuète crunchy	Seau 3 kg
249943015	Mix frangipane	Sac 10 kg
202012320	Compound banane	Bouteille 1 kg
801315400	Chocolat lait Maracaïbo	Sac 5 kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de boeuf)	Sachet 1 kg
803405322	Decorgel Plus blanc	Seau 3 kg
201450011	Colorant rouge	Bouteille 1 kg
201416011	Colorant jaune	Bouteille 1 kg

#### Croustillant cacahuètes - 3 bandes

Beurre de cacao	10 g
Chocolat lait Maracaïbo DAWN	90 g
Pur Beurre de cacahuète crunchy DAWN	135 g
Brisures de pâte sucrée	120 g
Bananes séchées	35 g
Riz soufflé	30 g
Cacahuètes torrifiées caramélisées	20 g

Faire fondre le beurre de cacao dans une casserole et le chocolat au lait au micro-ondes.  
Ajouter le pur beurre de cacahuète crunchy puis progressivement le reste des ingrédients dans l'ordre de la liste.  
Mélanger et déposer dans une forme rectangulaire de la taille de la bûche. Garder au frais.

#### Biscuit banane - 3 formes

Mix frangipane DAWN	600 g
Purée de banane	160 g
Oeufs	120 g
Eau	60 g
Beurre	180 g
Blanc d'œufs	100 g
Sucre	40 g
Compound banane DAWN	30 g
Cacahuètes concassées torrifiées	70 g

Dans la cuve du batteur déposer la préparation pour frangipane, la purée de banane, les œufs, l'eau et lisser.  
Ajouter le beurre liquide.  
A part, monter les blancs avec le sucre.  
Ajouter le compound au premier mélange et les cacahuètes concassées torrifiées.  
Incorporer les blancs en neige et déposer dans les formes.  
Cuire 20 min à 170°C.

#### Crèmeux cacahuètes - 1 insert

Crème liquide	300 g
Jaune d'œufs	70 g
Sucre	35 g
Pur beurre de cacahuète crunchy DAWN	100 g
Sanatine DAWN	15 g

Chauffer la crème. Ajouter les jaunes et le sucre. Pasteuriser à 82°C.  
Ajouter le pur beurre de cacahuète crunchy et la Sanatine.  
Laisser tiédir et couler dans une forme.  
Passer au grand froid.

#### Coulis banane - 2 bandes

Bananes coupées en cubes	200 g
Sucre	30 g
Beurre	30 g
Purée de banane	120 g
Purée de mangues	120 g
Sanatine DAWN	35 g

Faire revenir les bananes préalablement coupées dans du beurre et du sucre.  
Ajouter les purées de fruits tièdes et la Sanatine. Mélanger.  
Couler sur le crèmeux cacahuètes et mettre au grand froid.

#### Mousse lactée - 1 forme

Crème liquide	160 g
Chocolat lait Maracaïbo DAWN	320 g
Purée de banane	120 g
Sanatine DAWN	30 g
Compound banane DAWN	30 g
Crème montée	320 g

Chauffer la crème et verser sur le chocolat fondu. Mélanger.  
Ajouter la purée de banane, la Sanatine et le compound.  
A 35°C, incorporer la crème montée.

#### Glaçage

Decorgel Plus Blanc DAWN	QS
Colorant rouge DAWN	QS
Colorant Jaune DAWN	QS

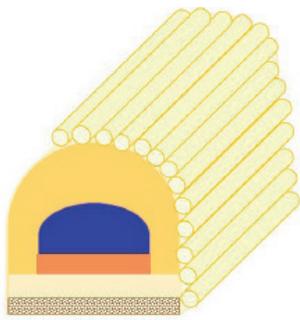
Chauffer le Decorgel Plus Blanc à 40°C.  
Ajouter le colorant jaune et rouge pour obtenir une couleur banane. Utiliser à 35°C.

### MONTAGE

Déposer la mousse lactée dans la forme. Ajouter le crèmeux cacahuètes et son coulis et couvrez d'une couche de mousse. Déposer le croustillant et fermer à nouveau avec de la mousse. Placer au grand froid. Déposer le biscuit que vous aurez imbibé. Glacer et floquer avec du beurre de cacao et du chocolat noir sur la base de celle-ci. Décorer de plaquettes chocolat.



PICEA



CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
203901114	Mix Cheesecake NY Style	Sac 2,5 kg
777103100	Sucre Inverti	Seau 7 kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de boeuf)	Sachet 1 kg
802309333	Delifruit Classic mûre	Boîte 2,7 kg
203660521	Backstolz - Levure chimique	Sachet 1,5 kg
201367521	Citro Nova - Arôme citron	Sachet 1,5 kg
777103100	Decorgel Plus Blanc	Seau 3 kg

#### Cheesecake yuzu - 1 base

Brisures de pâte sucrée	200 g
Amandes hachées torréfiées grillées	50 g
Beurre	60 g
Lait	80 g
Cream cheese	500 g
Purée de yuzu	30 g
Mix Cheesecake NY Style DAWN	150 g

Mélanger les brisures de pâte sucrée aux amandes hachées torréfiées et ajouter le beurre fondu.

Étaler dans une forme rectangulaire. Laisser refroidir pour obtenir le fond de biscuit.

Mélanger le lait avec le cream cheese tempéré. Lisser. Ajouter la préparation pour cheesecake et lisser 2 min au mélangeur.

Verser sur la base de biscuit. Passer au four à 120°C pendant 60 min.

#### Biscuit Madeleine - 3 bandes

Beurre pommade	190 g
Sucre	190 g
Oeufs	190 g
Farine	240 g
Backstolz DAWN	8 g
Citro nova DAWN	6 g
Delifruit Classic myrtille DAWN	60 g

Mélanger le beurre pommade au sucre. Ajouter progressivement les œufs. Lisser 3 min au batteur à feuille.

Ajouter les poudres et le Delifruit à la fin.

Dresser dans des formes rectangulaires.

Cuire à 170°C pendant 20 min.

#### Coulis mûre - 1 base

Sirop	80 g
Sanatine DAWN	20 g
Delifruit Classic mûre DAWN	250 g
Purée de myrtille	200 g

Tiédifier le sirop. Ajouter la Sanatine puis la purée de myrtille tiède.

Ajouter le Delifruit mûre. Couler dans une forme cheesecake.

Mettre au grand froid.

#### Mousse fraîcheur - 1 gouttière

Miel	70 g
Jaune d'œufs	50 g
Lait	45 g
Yaourt	225 g
Sanatine DAWN	35 g
Zeste de citron vert	1
Crème montée	280 g

Chauffer le miel. Verser sur les jaunes et monter ensemble. Tiédifier le lait. Ajouter la Sanatine et le zeste.

Mélanger la pâte à bombe au yaourt.

Incorporer la crème montée.

Réserver pour le montage.

#### Shamallow citron

Sucre	100 g
Eau	45 g
Sucre inverti DAWN	30 g
Gélatine	14 g
Jus de citron vert	60 g
Sucre inverti DAWN	60 g

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Cuire le sucre, l'eau et 30 g de sucre inverti à 110°C.

Dans le batteur, ajouter le jus de citron, la gélatine ramollie, les 60 g de sucre inverti et verser le sirop à 110°C.

Battre 15 min et dresser sur feuille graissée.

#### Glaçage

Decorgel Plus Blanc DAWN	QS
--------------------------	----

Chauffer le glaçage à 40°C.

Utiliser à 40°C.

### MONTAGE

Déposer la mousse fraîcheur dans une gouttière et insérer la pyramide coulis de mûre, biscuit Madeleine et le cheesecake.

Passer au grand froid.

Glacer.

Terminer avec la décoration de shamallow citron vert et de pétales de sucre glace.



VITIS



- COPEAUX CHOCOLAT & FLOPAGE ROSE
- MOUSSE LITCHI
- COULIS GROSEILLES
- CRÉMEUX CHAMPAGNE ROSÉ
- CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC
- BISCUIT AMANDE

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
801323400	Chocolat blanc Cabo Blanco	Sac 5 kg
800298333	Delifruit Classic Groseille	Boîte 2,7 kg
202044320	Compound marc de champagne	Bouteille 1kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de bœuf)	Sachet 1 kg
775436100	Pâte d'amande 52%	Carton 1 kg
201450011	Colorant rouge	Bouteille 1 kg

#### Croustillant chocolat - 2 bases

Beurre de cacao	40 g
Brisures de crêpes	70 g
Riz soufflé	60 g
Amandes torréfiées	140 g
Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN	180 g

Dans une casserole faire fondre le beurre de cacao. Ajouter les brisures de crêpes, le riz soufflé, les amandes torréfiées et le chocolat fondu. Déposer au fond des formes et mettre au frais.

#### Biscuit amande - 2 bandes

Sucre glace	75 g
Poudre amande	75 g
Oeufs	50 g
Jaune d'œufs	40 g
Blanc d'œufs	125 g
Sucre	50 g
Farine	60 g
Colorant rouge DAWN	QS

Au robot coupe, monter le sucre glace, la poudre d'amande, les œufs et les jaunes d'œufs. A part, monter les blancs avec le sucre en meringue. Mélanger les deux préparations. Incorporer la farine. Ajouter du colorant rouge selon la teinte souhaitée. Dresser dans des formes et cuire 12 min à 170°C.

#### Crèmeux champagne rosé - 2 bases

Champagne rosé	280 g
Jaune d'œufs	60 g
Sucre	90 g
Sanatine DAWN	20 g
Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN	120 g
Beurre	150 g
Compound marc de champagne DAWN	30 g
QS colorant rouge	QS

Tiédifier le champagne. Blanchir les jaunes et le sucre et cuire à la nappé. Verser sur le chocolat. Ajouter le compound, la Sanatine et le beurre. Mixer. Ajouter du colorant rouge pour obtenir une coloration rosée et verser dans des formes.

#### Coulis groseille - 2 formes

Champagne rosé	225 g
Delifruit Classic groseille DAWN	300 g
Sanatine DAWN	20 g

Tiédifier le champagne. Ajouter la Sanatine et le Delifruit. Couler dans des formes sur le crèmeux champagne.

#### Mousse litchi - 1 forme

Purée de litchi	355 g
Pâte d'amande 52 % DAWN	90 g
Jaune d'œufs	75 g
Delichaud Extra DAWN	20 g
Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN	70 g
Sanatine DAWN	30 g
Crème montée	360 g

Tiédifier la purée de litchi avec la pâte d'amande. Mélanger les jaunes avec le Delichaud Extra et un peu de liquide de la purée de litchi. Cuire. Verser sur le chocolat et lisser. Incorporer la Sanatine. A 35°C, ajouter la crème montée.

### MONTAGE

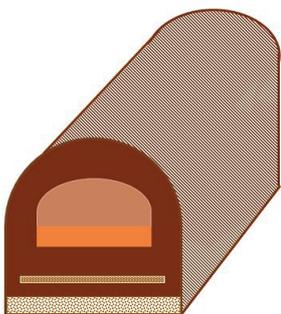
Colorant rouge DAWN	QS
---------------------	----

Déposer la mousse litchi dans la forme. Introduisez le crèmeux et son coulis. Refermer avec de la mousse. Déposer le biscuit amande imbibé de jus de litchi. Placer au grand froid.

Réaliser des copeaux de chocolat rose en roulant le chocolat tempéré entre deux feuilles plastiques. Les coller sur la bûche à l'aide d'une chantilly mascarpone. Floquer d'un mélange chocolat blanc et beurre de cacao rose que vous aurez coloré. Déposer la bûche sur la semelle de croustillant chocolat blanc.



CORYLUS



-  FLOCAGE
-  NOUGATINE NOISETTE
-  MOUSSE CHOCOLAT NOIR
-  COULIS ABRICOT
-  CRÈMEUX NOISETTE PAIN D'ÉPICES
-  CRUMBLE NOISETTE
-  BISCUIT CHOCOLAT

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
801323400	Chocolat blanc Cabo Blanco	Sac 5 kg
201363521	Vanistar - Arôme vanille	Sachet 1,5 kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de boeuf)	Sachet 1 kg
202011111	Compound noisette	Bouteille 1 kg
800022333	Delifruit Classic abricot	Boîte 2,7 kg
777040100	Sirop de glucose	Boîte 1 kg
801323400	Chocolat lait Maracaibo	Sac 5 kg
802733301	Glaçage chocolat	Seau 6 kg

#### Biscuit chocolat - 3 bandes

Pâte d'amande	250 g
Sucre	70 g
Jaune d'oeufs	120 g
Oeufs	90 g
Blanc d'oeufs	150 g
Sucre	80 g
Farine	65 g
Cacao	20 g
Beurre de cacao	70 g
Beurre	65 g

Mixer la pâte d'amande, les 70 g de sucre, les jaunes et les œufs au robot coupe.  
 Monter les blancs avec les 80 g de sucre, faire fondre la pâte de cacao et le beurre.  
 Mélanger les blancs avec le beurre et le beurre de cacao.  
 Mélanger délicatement les poudres à la première préparation et dresser dans des formes.  
 Cuire à 170°C pendant 14 min.

#### Crumble noisette - 3 bandes

Beurre	90 g
Sucre	70 g
Poudre d'amande	60 g
Farine	60 g
Beurre de cacao	35 g
Pailleté feuilletine	15 g
Noisettes concassées	60 g
Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN	
Beurre de cacao	

Mélanger le beurre, le sucre, la poudre d'amande et la farine. Cuire.  
 Ajouter le beurre de cacao, le pailleté feuilletine et les noisettes concassées.  
 Etaler sur plaque et pulvériser d'un mélange chocolat blanc et beurre de cacao.

#### Crèmeux noisette pain d'épices - 2 formes

Lait	400 g
Crème liquide	400 g
Pain d'épices	100 g
Vanistar DAWN	5 g
Jaune d'oeufs	140 g
Sucre	80 g
Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN	60 g
Sanatine DAWN	35 g
Compound noisette DAWN	140 g

Faire bouillir les liquides avec le pain d'épices et le Vanistar. Mixer.  
 Blanchir les jaunes et le sucre. Cuire le tout à la nappé 82°C.  
 Verser sur le chocolat blanc.  
 Ajouter la Sanatine et le compound noisette. Verser dans des formes.  
 Mettre au grand froid.

#### Coulis abricot - 2 formes

Delifruit Classic abricot DAWN	400 g
Purée d'abricot	300 g
Sirop	100 g
Sanatine DAWN	40 g

Tiédifier le sirop. Ajouter la Sanatine, la purée et le Delifruit.  
 Verser sur le crèmeux noisettes.  
 Placer au grand froid.

#### Mousse chocolat noir - 1 forme

Lait	110 g
Crème liquide	135 g
Sirop de glucose DAWN	120 g
Chocolat lait Maracaibo DAWN	260 g
Sanatine DAWN	22 g
Crème montée	330 g

Chauffer le lait, la crème et le glucose. Ajouter la Sanatine. Verser sur le chocolat.  
 Ajouter la crème montée une fois le mélange redescendu à 40°C.  
 Réserver pour le montage.

#### Nougatine noisette

Lait	50 g
Beurre	50 g
Glucose DAWN	50 g
Sucre	190 g
Noisettes concassées	190 g
Pectine	5 g

Chauffer le lait, le beurre, le glucose et le sucre. Mélanger avec les noisettes et la pectine.  
 Cuire dans des moules ronds à 160°C pendant 10 min.

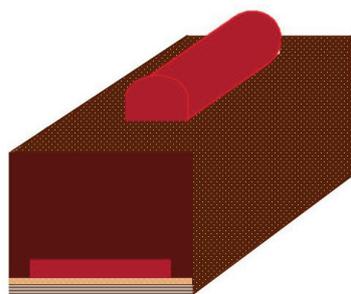
### MONTAGE

Glaçage chocolat DAWN	QS
Chocolat lait Maracaibo DAWN	QS
Beurre de cacao	QS

Déposer la mousse chocolat dans votre forme. Insérer le crèmeux noisette surplombé du coulis abricot. Lisser à l'aide de la mousse. Floquer la bûche avec un mélange beurre de cacao et chocolat au lait.  
 Décorer avec quelques noisettes et fermer la bûche par des embouts de nougatine.  
 Réaliser un drizzle avec le glaçage chocolat fondu.



SILVA



CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
801286400	Chocolat noir San Felipe	Sac 5 kg
777103100	Sucre inverti	Sachet 1,5 kg
203660521	Backstolz - Levure chimique	Sachet 1,5 kg
801315400	Chocolat lait Maracaïbo	Sac 5 kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de bœuf)	Sachet 1 kg
530503508	Delifruit Xtra Cerise	Seau 3 kg
202005320	Compound cerise	Bouteille 1 kg
803276301	Decorgel Plus Chocolat	Seau 3 kg
803251301	Decorgel Plus Neutre	Seau 3 kg
201450011	Colorant Rouge	Bouteille 1 kg

#### Biscuit chocolat - 3 bandes

Beurre	200 g	Monter le beurre avec les jaunes. Ajouter le chocolat fondu. A part, monter les blancs avec le sucre en meringue. Incorporer les blancs au premier mélange. Ajouter les poudres en les tamisant ensemble. Dresser dans des formes et cuire 20 min à 170°C.
Jaune d'œufs	150 g	
Chocolat San Felipe DAWN	200 g	
Blanc d'œufs	150 g	
Sucre	200 g	
Farine	200 g	
Cacao	25 g	
Backstolz DAWN	4 g	

#### Croustillant praliné - 2 bases

Beurre de cacao	125 g	Faire fondre le beurre de cacao et le chocolat au lait au micro-ondes. Ajouter le compound noisettes, le praliné, les brisures de crêpes et la brisure de pâte sucrée. Etaler dans une forme.
Chocolat lait Maracaïbo DAWN	100 g	
Praliné	220 g	
Compound noisette DAWN	60 g	
Brisure de crêpes	125 g	
Brisure de pâte sucrée	235 g	

#### Coulis cerise - 1 insert

Purée de griottes	160 g	Tiédir la purée et le sucre. Ajouter la Sanatine et le Delifruit. Couler en bandes et verser sur le croustillant et placer au grand froid.
Sucre	80 g	
Sanatine DAWN	35 g	
Delifruit Classic cerise DAWN	350 g	

#### Mousse chocolat noir - 1 gouttière

Lait	225 g	Chauffer le lait. Ajouter le sucre inverti et les jaunes. Mélanger. Pasteuriser à 82°C. Verser sur le chocolat fondu. Mélanger. Ajouter la Sanatine. A 35°C, ajouter la crème montée. Mettre au frais.
Sucre inverti DAWN	45 g	
Jaune d'œufs	70 g	
Sanatine DAWN	20 g	
Chocolat noir San Felipe DAWN	225 g	
Crème montée	250 g	

#### Crèmeux griotte - 1 forme

Purée de griottes	270 g	Mélanger la purée et la crème liquide. Mélanger les jaunes et le sucre. Cuire le tout à 82°C pour pasteuriser la préparation. Ajouter la Sanatine et le compound. Laisser refroidir à 40°C. Couler dans des formes. Mettre au grand froid.
Crème liquide	90 g	
Jaune d'œufs	50 g	
Sucre	20 g	
Sanatine DAWN	15 g	
Compound cerise DAWN	QS	

#### Glaçage

Amandes hachées torréfiées caramélisées	150 g	Sur la base croustillant-coulis de fruits déposer le biscuit chocolat imbibé de sirop aromatisé au compound cerise. Mettre au grand froid. Déposer la mousse chocolat dans une gouttière et déposer le montage précédent. Garder au grand froid. Glacer cette partie de glaçage Decorgel Plus chocolat et amandes. A part, glacer le crèmeux griotte de Decorgel Plus Neutre coloré et déposer sur la bûche.
Sirop	30 g	
Decorgel Plus chocolat DAWN	1000 g	
Decorgel Plus Neutre DAWN	QS	
Colorant rouge DAWN	QS	

#### MONTAGE