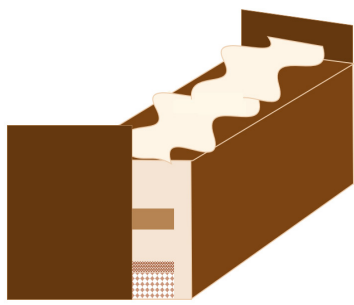




CAPRI



	GLAÇAGE
	CHANTILLY MASCARPONE
	MOUSSE MASCARPONE
	BAVAROISE CAFÉ
	CROUSTILLANT PRALINÉ
	BISCUIT CUILLÈRE

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de bœuf)	Sachet 1 kg
202342320	Compound cappuccino	Pot 1 kg
801323400	Chocolat Cabo Blanco W5009 FB	Sac 5 kg
801315400	Chocolat lait Maracaïbo M3009	Sac 5 kg

BISCUIT CUILLÈRE

Pour 3 bases 8 cm par 55 cm

Jaune d'œuf	100 g
Sucre	80 g
Blanc d'œuf	110 g
Sucre	30 g
Maïzena	50 g
Farine	50 g

Dans un premier batteur, monter les jaunes et les 80 g de sucre.

Dans un second batteur, monter les blancs en neige avec le sucre restant.

Ajouter la maïzena et la farine tamisée à la première préparation et incorporer les blancs en neige.

Mélanger, dresser dans une forme rectangulaire et saupoudrer de sucre glace. Enfourner 12 min à 180°C.

En sortie de four, imbiber copieusement le biscuit cuillère de sirop de café dans une forme et le déposer au grand froid.

SIROP CAFÉ

Eau	125 g
Café à la machine	125 g
Sucre	120 g
Compound cappuccino DAWN	15 g
Café instantané	20 g
Liqueur de café (facultatif)	QS

Faire bouillir l'eau, le café et le sucre.

Ajouter le compound et le café instantané.

Si vous le souhaitez vous pouvez ajouter de la liqueur de café avant de réserver au frais.

CROUSTILLANT PRALINÉ

Pour 2 bases 4 cm par 55 cm

Beurre de cacao	30 g
Chocolat lait Maracaïbo DAWN	50 g
Brisures de spéculoos	90 g
Praliné	100 g
Corn flakes	30 g

Faire fondre le beurre de cacao et l'ajouter au chocolat fondu. Ajouter les brisures de spéculoos, le praliné et les corn flakes.

Verser dans une forme et garder au frais.

BAVAROISE CAFÉ

Pour 3 inserts 4 cm par 55 cm

Café en grains concassés torréfiés	60 g
Lait	250 g
Sanatine DAWN	25 g
Compound cappuccino DAWN	30 g
Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN	250 g
Crème montée	620 g

Infuser les grains de café torréfiés et concassés dans 250 g de lait bouillant pendant 30 min.

Chinoiser et rectifier en ajoutant à nouveau du lait pour obtenir à nouveau 220 g de masse.

Porter la préparation à ébullition, ajouter la Sanatine et le compound avant de verser sur le chocolat fondu. Une fois la température descendue à 28°C, ajouter la crème montée.

Couler la bavaroise café dans une forme rectangulaire et garder au grand froid.

MOUSSE MASCARPONE

Pour 1 base 4 cm par 55 cm

Sucre	150 g
Eau	60 g
Noisettes torréfiées	120 g
Beurre de cacao	30 g
Chocolat lait Maracaïbo DAWN	60 g

CROUSTILLANT NOISETTES

Faire bouillir le sucre et l'eau à 115°C puis ajouter les noisettes torréfiées pour les caraméliser.

Tiédifier le beurre de cacao à part et y ajouter le chocolat.

Mélanger l'ensemble et laisser refroidir. Concasser la préparation au robot coupe.

Eau	40 g
Sucre	130 g
Jaune d'œuf	80 g
Mascarpone	150 g
Sanatine DAWN	20 g
Crème montée	250 g
Croustillant noisettes	100 g

CRÈME LÉGÈRE MASCARPONE

Faire bouillir l'eau avec le sucre et verser sur les jaunes pour réaliser une pâte à bombe.

Tiédifier le mascarpone et y incorporer la Sanatine puis la pâte à bombe et enfin la crème montée.

Ajouter le croustillant noisette de la préparation précédente.

CHANTILLY MASCARPONE

Crème fraîche	250 g
Mascarpone	125 g
Sucre	45 g

Mélanger tous les ingrédients dans un batteur et réserver au frais.

MONTAGE

Déposer la mousse mascarpone dans une forme rectangulaire et la remplir de moitié.

Déposer l'insert bavaroise café, ajouter une couche de mousse mascarpone, déposer le croustillant et le biscuit cuillère.

Glacer votre bûche avec un mélange chocolat et huile de pépin de raisins (ratio 7/3).

Dresser la chantilly mascarpone.