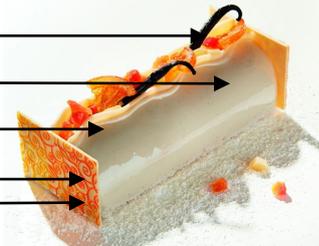


FICHE TECHNIQUE

« Bûches »

Bûche « Manureva »
« Relais dessert » Patrick Gelenckser

8 personnes : une gouttière 29 X 8

<u>DENREES</u>	<u>UNITE</u>	<u>QUANT</u>	<u>PRIX UNIT</u>	<u>TOTAL H.T.</u>	<u>TECHNIQUE DE REALISATION</u>
<i>Biscuit moelleux amande</i>					<ol style="list-style-type: none"> Mélanger farine, poudre d'amande et sucre glace Monter les blancs et les serrer avec le sucre Verser en pluie les poudres Verser sur un tapis de cuisson sur 28 X 7 Cuire 8 mn à 220°C, débarrasser sur grille
Farine	g	20			
Poudre d'amande	g	80			
Sucre glace	g	60			
Blancs	g	100			
Sucre semoule	g	40			
<i>Marmelade mangue passion</i>					<ol style="list-style-type: none"> Compoter les morceaux de mangue et le sucre au four 20 mn à 160 °C Ajouter le jus de passion puis la gélatine ramollie dans l'eau. Bloquer au froid sur une feuille sur 28 X 7
Mcx de mangue fraîche	g	125			
Jus de fruits de la passion	g	38			
Sucre	g	25			
Gélatine	g	4			
Eau	g	20			
<i>Crème vanille</i>					<ol style="list-style-type: none"> Bouillir le sucre et l'eau et verser sur les jaunes Pocher ce sabayon à 85 °C puis refroidir tout en fouettant Gratter les gousses dans le mascarpone Mettre à gonfler la gélatine dans l'eau Monter la crème Verser la gélatine fondue dans le mascarpone puis ajouter la crème fouettée et enfin le sabayon refroidi. Le montage se fait à l'envers.
Sucre	g	75			
Eau	g	25			
Jaunes	g	52			
Gousse vanille	g	2			
Mascarpone	g	110			
Gélatine	g	6			
Eau	g	30			
Crème fouettée	g	260			
<i>Finition</i>					<p><i>Dressage et présentation :</i></p>  <p>Décors —————→</p> <p>Glaçage neutre —————→</p> <p>Mousse vanille —————→</p> <p>Marmelade mangue —————→</p> <p>Biscuit amande —————→</p>
Fruit exotique	g	QS			
Gousse vanille	g	QS			
Nappage neutre	U	QS			
Embouts de bûche	U	2			