

FICHE DE FABRICATION

Base: 2 gouttières	<i>Buche Orange -chocolat</i>		
Recettes	Ingrédients	Qté g	Techniques
Biscuit dacquois	Amande poudre	130	<i>Broyer la poudre d'amande, le sucre glace et la fécule puis tamiser</i>
	Sucre glace	75	<i>Monter les blancs et serrer avec le sucre</i>
	fécule ou farine	35	<i>Incorporer le mélange tamisé délicatement dans les blancs montés</i>
	blancs d'œufs	150	<i>Dresser une demie plaque dans la longueur et saupoudrer de sucre glace</i>
	Sucre	120	<i>Cuire à 170°C au pulsé environ 13 minutes</i>
Biscuit Joconde	Œufs entiers	150	<i>Monter les œufs avec la poudre d'amande et</i>
	Amande poudre	125	<i>le sucre glace</i>
	Sucre glace	125	<i>Ajouter la farine tamisée</i>
	Farine	30	<i>Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule</i>
	Blancs d'œufs	90	<i>Ajouter dans le 1er mélange avec le beurre fondu</i>
	Sucre	30	
	beurre fondu	22	<i>Dresser une plaque 60 x40 et cuire à 230°C</i>
Gelée d'orange	jus d'orange	450	<i>Mélanger ensemble le jus d'orange, la mandarine, la vanille</i>
	concentré mandarine	50	<i>avec le sucre et la pectine et bouillir 30 secondes</i>
	sucre	75	<i>Ajouter la gélatine ramollie</i>
	vanille gousse	1 u	<i>Couler en cadre de 20 x 50 cm sur le biscuit Joconde</i>
	gélatine	10	<i>Passer au froid</i>
	pectine NH	6	<i>Recouvrir une seconde couche de biscuit Joconde</i>
Croustillant	couverture lactée	45	<i>fondre le chocolat au lait et ajouter le praliné</i>
	praliné	180	<i>incorporer le pailleté feuilletine</i>
	pailleté feuilletine	140	<i>étaler une fine couche sur le biscuit dacquois</i>
Bavaroise orange	Lait	250	<i>Réaliser une crème anglaise avec le lait, le sucre, les jaunes et les zestes</i>
	zestes d'orange	1	<i>Ajouter la gélatine ramollie</i>
	sucre	70	<i>Refroidir à 16°C et Ajouter la crème fouettée pas trop ferme et le cointreau</i>
	Jaunes d'œufs	50	<i>Couler en cadre de 10 x 50 cm sur le biscuit Joconde avec la gelée d'orange</i>
	gélatine	6,5	<i>Passer au froid puis ajouter une seconde couche de biscuit Joconde à la gelée d'orange (hauteur finale 4,5 cm)</i>
	crème fouettée	250	
	cointreau	QS	<i>Détailler des bandes de 5 cm de large sur 50 cm de long</i>
Mousse chocolat	lait	350	<i>Faire bouillir le lait et infuser le sachet de thé</i>
	thé à l'orange	1 sa	<i>Passer au chinois et peser 275 g de lait puis ajouter la gélatine</i>
	gélatine	9	<i>Verser progressivement sur les chocolats fondus</i>
	couverture noire	250	<i>Incorporer le crème fouettée dans la crème chocolat à 45°C</i>
	couverture lactée	170	<i>Chemiser les gouttières, incérer la bande de bavaroise orange et finir de garnir</i>
	crème fouettée	600	<i>Obturer la gouttière avec une bande biscuit recouverte de croustillant</i>
Finition et décors	Flocage orange et noir		
	Glaçage chocolat noir		
	plaquette chocolat		
	orangettes		
	Macarons		
	Mousse chocolat		
	Bavaroise orange		
	Gelée d'orange		
	Biscuit Joconde		
	croustillant		
Biscuit dacquois			