

Bûche Ruby Rubina Noix de coco & Framboise



Mousse au chocolat blanc

290 g	Sucre
150 g	Eau
150 g	Œuf
210 g	Jaune d'œuf
1 pce.	Gousse de vanille
16.5 g	Gélatine en feuille
150 g	Crème, Emmi
180 g	CARMA [®] Couverture White Ivoire 35%
280 g	Crème, fouettée

Cuire le sucre et l'eau à 118°C. Battre les œufs puis y verser le sirop et battre le tout en pâte à la bombe. Chauffer la crème et la pulpe de vanille séparément et verser sur la couverture. Ajouter la gélatine trempée et homogénéiser le tout. Ajouter à la pâte à bombe et incorporer la crème fouettée.

Dacquoise Noix de coco

140 g	Noix de coco, en poudre
50 g	Farine
160 g	Sucre
8 g	Blanc d'œuf en poudre
220 g	Blanc d'œuf
80 g	Sucre

Battre le blanc d'œuf, le blanc d'œuf en poudre et le sucre en neige. Tamiser la noix de coco moulue, la farine et le sucre et incorporer le tout dans la meringue. Étendre sur une plaque à pâtisserie de 60 x 40 cm finement et cuire au four à 190°C jusqu'à texture désirée, puis couper la forme appropriée. (voir assemblage)

Mousse Framboise

190 g	Blanc d'œuf
90 g	Sucre
15 g	Gélatine en feuille
190 g	CARMA® Couverture White Ivoire 35%
620 g	Purée de Framboise, Boiron
620 g	Crème, fouettée, Emmi

Chauffer le blanc d'œuf, le sucre et la gélatine trempée à 40°C et fouetter. Ajouter la couverture liquide à 45°C et mélanger rapidement. Ajouter tout de suite la purée froide et incorporer la crème montée.

Glaçage Ruby Rubina

100 g	Lait, Emmi
330 g	Sirop de glucose
22 g	Gélatine en feuille
660 g	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%
660 g	CARMA® Brillant Gel
35 g	Jus de betterave

Porter le lait, le glucose à ébullition et verser sur la couverture à 70°C. Ajouter la gélatine trempée, le gel brillant et le jus de betterave et homogénéiser sans bulles d'air. Procéder à 30-32°C.

Assemblage

Versez la mousse de chocolat blanc dans les moules de Silikomart. (Art. n° TOR220x60). Congeler. Envelopper la mousse avec la dacquoise de noix de coco. (14 x 21cm)

Dresser la mousse aux framboises dans la forme Silikomart (Art. No. TOR250x90) avec l'insert (Art. No. TEX14) sans air et presser dans la mousse l'insert congelé chocolat blanc-dacquoise. Recouvrir d'un sol en dacquoise (7 x 25 cm) et congeler. Glacer avec le glaçage la bûche surgelée et garnir au choix.

Recette pour environ 5 Bûches Silikomart

No. d'art.	Produits CARMA®
13081	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%
60298	CARMA® Brillant Gel
12091	CARMA® Couverture White Ivoire 35%