



Bûche de Noël au cassis

Ingredients to reimagine gastronomy



Les ingrédients indiqués *en italique et en couleur* font partie de la gamme de produits Sosa.
Vous pouvez les inclure dans vos commandes ou vérifier leur disponibilité auprès de votre contact.

Bûche de Noël au cassis

POUR 500 G

Préparation principale

Mousse au cassis	80 g	18,82 %
Crèmeux au cassis et au vin doux.....	150 g	35,29 %
Biscuit intense aux noisettes.....	80 g	18,82 %
Ganache montée à la vanille.....	75 g	17,65 %
Glaçage indirect au cassis.....	25 g	5,88 %
Glaçage neutre	15 g	3,53 %

Verser la mousse au cassis dans le moule principal, puis placer l'insert crèmeux congelé à l'intérieur. Compléter en ajoutant un peu de mousse, puis terminer avec une bande de biscuit prédécoupée aux dimensions du moule. Passer au refroidisseur rapide, puis démouler. Monter la ganache et en verser sur un côté de la bûche. Mettre au congélateur. Vaporiser le glaçage neutre sur la partie de la ganache. À l'aide d'une poche à douille, glacer le reste de la bûche avec le glaçage au cassis. Laisser la bûche se décongeler au réfrigérateur.

Mousse au cassis

Purée de cassis (1)	200 g	22,62 %
Purée de cassis (2)	350 g	39,59 %
Sucre.....	120 g	13,57 %
<i>Inuline à froid Sosa</i>	100 g	11,31 %
<i>Albuwhip Sosa</i>	24 g	2,71 %
Pâte de gélatine.....	90 g	10,18 %

Faire fondre la pâte de gélatine et l'ajouter à la purée de cassis (2). Séparément, battre la purée de cassis (1) avec l'Albuwhip. Ajouter le sucre et l'inuline préalablement mélangés. Continuer à battre lentement pendant encore 5 minutes. Mélanger les deux préparations à l'aide d'une spatule, puis utiliser.



Crèmeux au cassis et au vin doux

Vin doux.....	290 g	34,28 %
Purée de cassis	400 g	47,28 %
<i>Graisse de noix de coco désodorisée Sosa</i> ..	120 g	14,18 %
<i>Profiber Stab 5 Sosa</i>	10 g	1,18 %
<i>Gracila Gel Sosa</i>	6 g	0,71 %
Amidon de maïs.....	20 g	2,36 %

Peser la graisse de noix de coco et la réserver au réfrigérateur. À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer la purée avec le vin doux. Ajouter le Profiber Stab 5, l'amidon, le sucre et le Gracila Gel. Porter à ébullition. Attendre que le mélange refroidisse légèrement, jusqu'à atteindre 45 °C. À l'aide d'un mixeur plongeant, émulsionner le mélange avec la graisse de noix de coco froide. Réserver au réfrigérateur recouvert d'un film alimentaire.

Biscuit intense aux noisettes

Blanc d'œuf.....	210 g	13,71 %
Sucre (1)	100 g	6,53 %
Noisette en poudre	360 g	23,50 %
Œufs entiers.....	600 g	39,16 %
Sucre (2)	100 g	8,58 %
Sel.....	2 g	34,33 %
Farine T45	80 g	34,33 %
<i>Pâte de noisettes grillées Sosa</i>	80 g	34,33 %

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Séparément, mélanger les autres ingrédients, à l'exception des farines. Mélanger les farines, puis les tamiser. Les ajouter délicatement au deuxième mélange, puis incorporer petit à petit la meringue. Cuire au four à 170 °C pendant 15 minutes.

Ganache montée à la vanille

Crème 35 % (1)	240 g	31,83 %
Chocolat blanc 33 %	200 g	26,53 %
Pâte de gélatine.....	12 g	1,59 %
Crème 35 % (2)	300 g	39,79 %
Vanille de Madagascar.....	2 g	0,27 %

Faire chauffer la crème et la verser sur le chocolat blanc, les deux gousses de vanille râpées et la pâte de gélatine. Mixer. Laisser reposer une nuit, puis le lendemain, monter la crème et ajouter la ganache à l'aide d'une spatule, en effectuant des mouvements circulaires.

Glaçage indirect au cassis

Glaçage de base concentré	1000 g	86,58 %
Purée de cassis	150 g	12,99 %
Solution acide.....	5 g	0,43 %

Mélanger tous les éléments à froid, puis faire chauffer à 85 °C. Laisser refroidir jusqu'à atteindre 40 °C, puis utiliser.

Glaçage neutre

Glaçage de base concentré	1000 g	90,50 %
Eau	100 g	9,05 %
Solution acide.....	5 g	0,45 %

Mélanger tous les éléments à froid, puis faire chauffer à 85 °C. Laisser refroidir jusqu'à atteindre 40 °C, puis utiliser.

Glaçage de base concentré

<i>Proglaçage Sosa</i>	70 g	7,00 %
Eau	335 g	33,50 %
Sucre.....	350 g	35,00 %
<i>Glucose liquide 40 DE Sosa</i>	245 g	24,50 %

Mélanger tous les ingrédients, puis faire chauffer à 100 °C. Laisser refroidir jusqu'à atteindre 40 °C, puis utiliser.