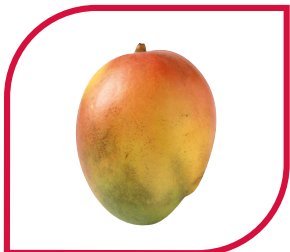




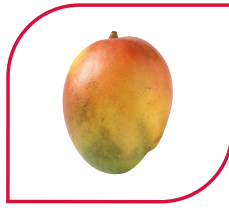
Idée recette de Jordi Puigvert



Bûche fruitée au chocolat

Fruity chocolate log





Idée recette Jordi Puigvert 
Sweet'n go - Girona – Espagne

Brownie Chocolat-framboise
Chocolate and raspberry brownie



Crème mousseline mangue et fruits de la passion
Mango & passion fruit mousseline cream

“Suprême” chocolat & fruits de la passion
Chocolate & passion fruit “supreme”

Bûche fruitée au chocolat

Français

Fruity chocolate log

Anglais

20 pièces de taille moyenne

Brownie Chocolat-framboise

210 g Sucre
200 g Beurre doux
125 g Chocolat noir 70 %
160 g Œufs
90 g Farine
25 g Cacao en poudre
100 g **Framboise Willamette SICOLY®**
1 Pincée de Sel

Procédé :

Mélangez le sucre et le beurre à l'aide du fouet plat à vitesse rapide jusqu'à émulsion. Ajoutez le chocolat fondu petit à petit. Puis ajoutez les œufs et continuez à mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Mélangez la farine, le cacao en poudre et le sel puis versez ce mélange dans le robot. Mélangez jusqu'à complète incorporation. Versez le mélange dans un cadre à pâtisserie de 1 cm d'épaisseur. Mettre les framboises sur le dessus et cuire à 180°C pendant 15 minutes.

“Suprême” chocolat & fruits de la passion

300 g Chocolat noir 55 %
2,5 g Agar-agar
1,5 Feuille de gélatine
120 g Miel
400 g Crème 35 %
200 g **Purée de fruits de la passion SICOLY®**

Procédé :

Portez à ébullition l'agar-agar, la **purée de fruits de la passion SICOLY®**, la crème et le miel. Retirez du feu et ajoutez les feuilles de gélatine. Versez le mélange sur le chocolat et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Crème mousseline mangue & fruits de la passion

275 g **Purée de mangue SICOLY®**
125 g **Purée de fruits de la passion SICOLY®**
100 g Lait
100 g Sucre en poudre
45 g Maïzena®
90 g Jaune d'œuf
240 g Beurre doux

Procédé :

Mélangez les jaunes d'œufs avec la Maïzena® et la moitié du sucre. Mélangez ensuite le reste du sucre avec le lait et les **purées de fruits SICOLY®** et portez à ébullition. Versez le second mélange sur le premier et mélangez. Portez de nouveau à ébullition. Retirez du feu et laissez refroidir. Versez le mélange dans le bol du Kitchen Aid et ajoutez le beurre doux. Fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne lisse.

Autres ingrédients

Décorations chocolat rectangulaires orange à placer sur les côtés de la bûche
- Spray beurre de cacao orange.

Dressage

Une fois le brownie cuit et refroidi, étalez par-dessus le “suprême” chocolat & fruit de la passion sur 0,3 cm d'épaisseur et laissez prendre. Sur le dessus du suprême, pochez la crème mousseline puis vaporisez le spray beurre de cacao orange. Placez les décorations au chocolat sur les côtés et décorez.

20 medium size pieces

Chocolate and raspberry brownie

210 g Sugar
200 g Butter, softened
125 g Dark chocolate 70%
160 g Whole eggs
90 g Flour
25 g Cocoa powder
100 g **SICOLY® willamette raspberries**
1 pinch of salt

Method:

Mix together the sugar and butter and mix with the paddle attachment at high speed until emulsified. Add the melted chocolate a little at a time. Then add the eggs and continue mixing until smooth. Mix together the flour, cocoa powder and salt and then pour into the machine. Mix until combined. Place the mixture in a frame 1 cm high. Spread the raspberries on top and bake at 180°C for 15 minutes.

Chocolate & passion fruit “supreme”

300 g Dark chocolate 55%
2.5 g Agar agar
1.5 Gelatine leaves
120 g Honey
400 g Cream 35%
200 g **SICOLY® passion fruit purée**

Method:

Heat the agar agar, **SICOLY® passion fruit purée**, cream and honey until boiling point. Remove from the heat and add the gelatine leaves. Pour the liquid mixture over the chocolate and stir until fully combined.

Mango & passion fruit mousseline cream

275 g **SICOLY® mango purée**
125 g **SICOLY® passion fruit purée**
100 g Milk
100 g Caster sugar
45 g Cornstarch
90 g Egg yolk
240 g Butter soft

Method:

Mix the egg yolk with half the sugar and cornstarch. Then mix the remaining sugar with the milk and **SICOLY® fruit purées** and heat until boiling point. Pour the purée mixture over the egg yolk mixture and stir. Cook again until boiling point. Remove from the heat and leave to cool. Place the mixture in a Kitchen Aid bowl and pour in the softened butter. Whip until a smooth mixture is obtained.

Other ingredients

Orange rectangular chocolate decorations to place on the sides of the log - Orange cocoa butter spray.

Finishing

Once the brownie baked and cooled, pour the chocolate and passion fruit “supreme” on the top to a thickness of 0.3 cm and leave to set. Pipe the mousseline cream on top of the supreme and then spray with orange cocoa butter spray. Decorate the sides with the chocolate decorations.