

RECETTE DE FRÉDÉRIC HAWECKER

Bûche Vertigo

Recette en 7 étapes

1 Biscuit Moelleux Chocolat - 1 feuille bûche 1200 g

Oeufs	352g	29,3 %
Sucre inverti	94g	7,8 %
Saccharose	164g	13,6 %
Poudre d'amandes blanche	94g	7,8 %
Crème UHT 35%	153g	12,7 %
Farine T55	164g	13,6 %
Levure chimique	12g	1,0 %
CACAO POUDRE 22/24%	35g	2,9 %
Sel	2g	0,1 %
PURE PÂTE DE CACAO VIETNAM	35g	2,9 %
Beurre fondu	94g	7,8 %
Total	1199g	100%

Fondre le beurre et la crème puis la pâte de cacao.

Mixer les oeufs, les sucres et la poudre d'amande.

Mélanger ces 2 masses et incorporer les poudres tamisées.

Couler en cadre sur une feuille silicone.

Cuire à 170°C environ 15mn.

2 Crumble Chocolat - 900 g / cadre

Crumble de base	450g	50,0 %
Chocolat noir GAYAS 64%	166g	18,4 %
Beurre clarifié	166g	18,4 %
Fleur de sel	2g	0,2 %
Feuilletine	115g	12,7 %
Total	899g	100%

Fondre la couverture et le beurre clarifié.

Mélanger au crumble et à la feuilletine.

Ajouter la fleur de sel et homogénéiser.

Étaler sur le biscuit.

3 Crémeux Framboise - 1500 g / cadre

Purée de framboise	638g	45,7 %
Jaunes d'oeufs	128g	9,1 %
Sucre	160g	11,4 %
Oeufs	150g	10,7 %
Masse gélatine	80g	5,7 %
Beurre	240g	17,1 %
Total	1396g	100%

Réaliser une crème anglaise.

Ajouter la gélatine puis à 60°C, le beurre pommade.

Bien émulsionner, laisser refroidir.

Étaler sur le biscuit.

4 Framboise Pépin

Framboises entières surgelées	500g	56,6 %	Chauffer ensemble les framboises, le sucre et la pectine.
Saccharose	375g	42,4 %	Donner un bouillon.
Pectine NH	8g	0,9 %	
Total	883g	100%	

5 Confit Framboise - 1500 g / cadre

Purée de framboises	645g	85,8 %	Tiédir la purée à 40°C, ajouter les poudres mélangées ensemble à sec.
Saccharose	46g	6,1 %	Donner un bouillon, ajouter l'acide, mixer.
Glucose atomisé	46g	6,1 %	
Pectine NH	12g	1,5 %	
Acide citrique	2g	0,2 %	
Total	751g	100%	

6 Biscuit Chocolat - Feuilles à 760 g

Jaunes d'oeufs	125g	16,2 %	Monter les jaunes et le sucre (1).
Sucre semoule (1)	110g	14,3 %	Monter les blancs et le sucre (2).
Blancs d'oeufs	200g	26,0 %	Mélanger ces 2 appareils et incorporer les poudres tamisées puis le beurre.
Sucre semoule (2)	60g	7,8 %	Cuire à 180°C pendant 8mn.
Blancs d'oeufs secs	4g	0,5 %	
Poudre d'amandes blanche	55g	7,1 %	
Fécule de pomme de terre	40g	5,2 %	
CACAO POUDRE 22/24%	40g	5,2 %	
Beurre laitier	135g	17,5 %	
Total	769g	100%	

7 Mousse Chocolat Gayas 64% - Morendo 32%

Lait	258g	11,1 %	Réaliser une anglaise, verser sur les couvertures et bien émulsionner.
Crème	258g	11,1 %	A 25°C, ajouter la crème fouettée.
Jaunes	102g	4,4 %	
Sucre	20g	0,8 %	
Chocolat noir GAYAS 64%	540g	23,3 %	
Chocolat lait MORENDO 32%	232g	10,0 %	
Crème fouettée	900g	38,9 %	
Total	2310g	100%	