

Bûche au pain d'épices



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°3608

Ingrédients pour 100 6/9 ans

	Quantité	PU	Total
Pain d'épices 400/500 g	1,700 KG	3,18	5,41
Chocolat noir couverture 55 % kg	1,400 KG	4,88	6,83
Eau	0,150 LT	-	-
Crème sucrée vanillée UHT 1 lt	2,100 LT	2,73	5,73
Orange cal 5/6 kg	1,500 KG	1,48	2,22
Chocolat noir copeaux 1 kg	0,150 KG	6,74	1,01

Progression

- Trier, laver, désinfecter, puis rincer abondamment à l'eau claire les oranges. Presser le jus, réserver.
- Faire fondre au bain-Marie le chocolat noir avec la quantité d'eau froide nécessaire. Réserver.
- Monter au batteur-mélangeur la crème sucrée vanillée en chantilly. Mélanger délicatement au chocolat noir.
- Tapisser les moules à cake de film alimentaire, puis garnir le fond d'une couche de crème au chocolat. Recouvrir de tranches de pain d'épices préalablement trempées dans le jus d'orange. Renouveler deux fois l'opération en terminant par une couche de tranches de pain d'épices. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) minimum 5 heures.
- Démouler délicatement la bûche, parsemer de copeaux de chocolat, trancher au départ.

Coût portion 58 g = 0,212 €

Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 207 Protéines : 1,8 g
Kjoules : 866 Glucides : 24,3 g
Dont sucres : 17,1 g
Matières grasses : 11 g