3éme SEGPA	ATELIER HAS – Mme BenArfa-Chaabane	Atelier HAS

Titre : buche poires chocolat
Objectif : Réaliser un crumble de cabillaud et suivre le protocole technique

FICHE TECHNIQUE

QUOI ?	Buche poire chocolat			
COMMENT ?	**INGREDIENTS**	**QUANTITE**	**UNITES**	**Matériel**
	Pour la génoise : de sucre en poudre	130	gr	Saladier Couteau Spatule Bol
	de farine	130	gr	
	levure chimique	1/2	sachet de	
	œufs	4		
	pour la mousse au chocolat:			
	blancs d'œufs	6		
	jaunes d'œufs	4		
	de chocolat noir de qualité	250	g	
	2 càs de crème 1 boite de fraiche liquide poires au sirop 100 gr de chocolat pour la décoration environ paillette			

CHRONIQUE DES TACHES

3éme SEGPA	ATELIER HAS – Mme BenArfa-Chaabane	Atelier HAS

Titre : buche poires chocolat
Objectif : Réaliser un crumble de cabillaud et suivre le protocole technique

QUAND ET COMMENT ?

Commencer par préparer la mousse:

1. faire fondre le chocolat au bain marie
2. retirer du feu et laisser légèrement refroidir
3. ajouter les jaunes un à un au chocolat puis la crème fraiche
4. monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel
5. mélanger 1 cuillère de blancs en neige au chocolat et bien mélanger au fouet puis ajouter le reste en 2 ou 3 fois en mélangeant délicatement à la spatule afin de ne pas casser les blancs
6. verser cette préparation dans un saladier et réserver au frais 2 heures

Puis préparer la génoise :

tout d'abord, préparer tous les ingrédients car cette génoise se réalise rapidement mais pour bien la réussir il faut que tout soit à porter de main!

1. commencer par monter les blancs en neige avec une pincée de sel, une fois que les blancs sont bien fermes, et pas avant , ajouter le sucre et battre encore quelques instants afin de serrer les blancs
2. baisser la vitesse du batteur et ajouter d'un coup les jaunes d'œufs et tout de suite le mélange farine / levure en pluie
3. arrêter rapidement le robot / batteur afin que la préparation n'aie pas le temps de retomber
4. verser la pâte sur une plaque recouverte d'une feuille sulfurisée beurrée
5. cuire à 180° 12 min et pas plus la génoise risquerait de durcir
6. préparer une seconde feuille de cuisson sur votre plan de travail
7. dès la sortie du four renverser la génoise sur la feuille
8. puis décoller délicatement le papier de cuisson
9. Enrouler le biscuit avec une serviette humide et le laisser prendre forme

Réaliser le montage

1. Dérouler la génoise
2. Etaler la mousse au chocolat et disposer les poires coupéees en cubes
3. Rouler de nouveau le biscuit
4. Décorer la surface du gâteau en étalant le reste de mousse et faites des stries avec la fourchette