

Bûche de Noël cœur mandarine

FEUILLE DE GÉNOISE NATURE 8MM

PCB : 6 ou 14
Code article : 049281 / 799728



Préparation : **20 min**



Portions : **18** / Coût : €€€

Difficulté : ●●●●●

Ingredients

- 1 feuille de génoise nature Jean Ducourtiéux
- 400g de préparation pour crème pâtissière Jean Ducourtiéux
- 500g de lait
- 500g de purée d'orange sanguine
- Segments de mandarine

Préparations

1. Restituer la crème pâtissière en mélangeant au batteur muni du fouet le lait, la préparation pour crème pâtissière Jean Ducourtiéux et la purée d'orange sanguine..
2. Réserver en poche pâtissière.

Montage

1. Étaler la crème pâtissière sur la feuille de génoise.
2. Déposer des morceaux de mandarine et rouler la génoise.
3. Pocher des boules de crème pâtissière orange sanguine sur la bûche.
4. Décorer de morceaux de mandarine.
5. Laisser prendre au froid et découper les portions en fonction du grammage souhaité.