

LA BÛCHE

# MARBRÉE DU VERGER



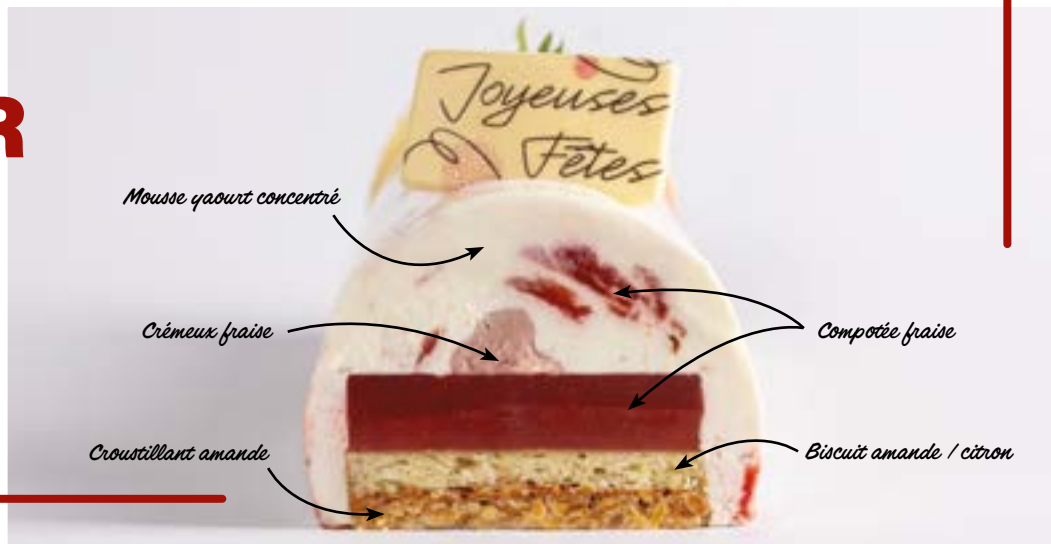
*Fraîcheur des fraises, croquant  
des amandes, zeste de citron :  
une bûche festive en harmonie*

  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

# MARBRÉE DU VERGER



@Hugo Alessio



Mousse yaourt concentré

Crèmeux fraise

Compotée fraise

Croustillant amande

Biscuit amande / citron

## RECETTE POUR 5 GOUTTIÈRES DE BÛCHES UNIES DE 8CM

### PROCÉDÉS DE FABRICATION

#### BISCUIT AMANDE/CITRON VERT

(50 X 37 X 1,2CM)

- 480 g ..... Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 250 g ..... Sucre
- 50 g ..... Sucre inverti lebboline
- 100 g ..... Farine T65 DISGROUP
- 3 g ..... Poudre à lever DISGROUP
- 100 g ..... Sucre glace
- 500 g ..... Amandes poudre blanche fine DISGROUP
- 2 u ..... Zeste de citron vert
- 200 g ..... Amandes hachées DISGROUP

Monter les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir une meringue au bec. Tamiser les poudres et les ajouter à la meringue en 2 fois délicatement à la maryse. Étaler sur une plaque avec un cadre 50 x 37 cm. Parsemer les amandes. Cuisson 15-20 min à 170°C. Après cuisson laisser refroidir sur grille en laissant le cadre.

#### COMPOTÉE FRAISE

- 2490 g ..... Purée de fraise LE P'TIT BENOIT
- 180 g ..... Sucre
- 180 g ..... Glucose atomisé
- 50 g ..... Pectine NH
- 90 g ..... Pur jus de citron de Sicile DISGROUP

Faire chauffer la purée de fraise, la pectine, le sucre et le glucose atomisé jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajouter le jus de citron.

#### CROUSTILLANT AMANDE

- 450 g ..... Couverture chocolat blanc 30% DISGROUP
- 45 g ..... Huile de pépins de raisin
- 285 g ..... Crispaillette DISGROUP
- 225 g ..... Amandes hachées torréfiées DISGROUP

Faire fondre la couverture avec l'huile. Ajouter ensuite la crispaillette et les amandes hachées torréfiées.

#### CRÉMEUX FRAISE

- 920 g ..... Purée de fraise LE P'TIT BENOIT
- 185 g ..... Sucre
- 16,2 g ..... Pectine NH
- 270 g ..... Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 19,2 g ..... Gélatine poudre 200 bloom
- 115 g ..... Eau
- 215 g ..... Beurre

Faire bouillir la purée avec la pectine et le sucre. Ajouter les blancs et monter à 85°C. Hors du feu, ajouter la masse de gélatine. A 45°C ajouter le beurre en cubes puis mixer. Réserver en poche pour le montage.

#### MOUSSE YAOURT CONCENTRÉ

- 320 g ..... Sucre
- 100 g ..... Eau
- 255 g ..... Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 39,7 g ..... Gélatine poudre 200 bloom
- 238 g ..... Eau
- 860 ..... Yaourt concentré Quescrem
- 3 u ..... Gousse de vanille DISGROUP
- 1290 g ..... Crème 35% M.G. DISGROUP

Cuire le sucre avec l'eau à 118°C puis verser sur les jaunes et monter au batteur. Faire fondre la masse de gélatine et l'incorporer à la pâte à bombe refroidie. Détendre le yaourt concentré en le chauffant légèrement au micro onde avec la vanille. Incorporer 1/3 de la crème montée avec le yaourt et les 2/3 restants avec la pâte à bombe. Finir en mélangeant délicatement les deux appareils.



### MONTAGE DES BÛCHES

Après cuisson, le biscuit est placé sur une grille puis refroidi rapidement au surgélateur. Une fois bien froid, couler 2 kg de compotée sur le biscuit et faire prendre l'ensemble au froid. Réserver le reste de la compotée dans une poche à douille pour le montage final. Pendant ce temps, étaler le croustillant dans un cadre 50 x 37 cm sur une feuille de silicone. Enlever le cadre et déposer ensuite le montage biscuit/compotée surgelé sur le croustillant afin de bien les souder avant cristallisation. Une fois le montage bien pris, découper le cadre en 5 bandes de 7 cm de large. Pocher environ 330 g de crèmeux sur chaque bande, puis placer le tout au surgélateur. Réserver le reste de crèmeux en poche pour la décoration finale. Procéder ensuite au montage en gouttière : déposer de la compotée au fond du moule, puis ajouter une partie de la mousse pour créer un effet marbré. Il faudra compter environ 660 g de mousse par gouttière. Insérer ensuite le montage surgelé (croustillant, biscuit, compotée, crèmeux), lisser si nécessaire, puis surgeler à nouveau afin de faire prendre l'ensemble. Enfin, démouler et glacer avec un glaçage miroir neutre.