

LA BÛCHE

ESSENCE DES ÎLES



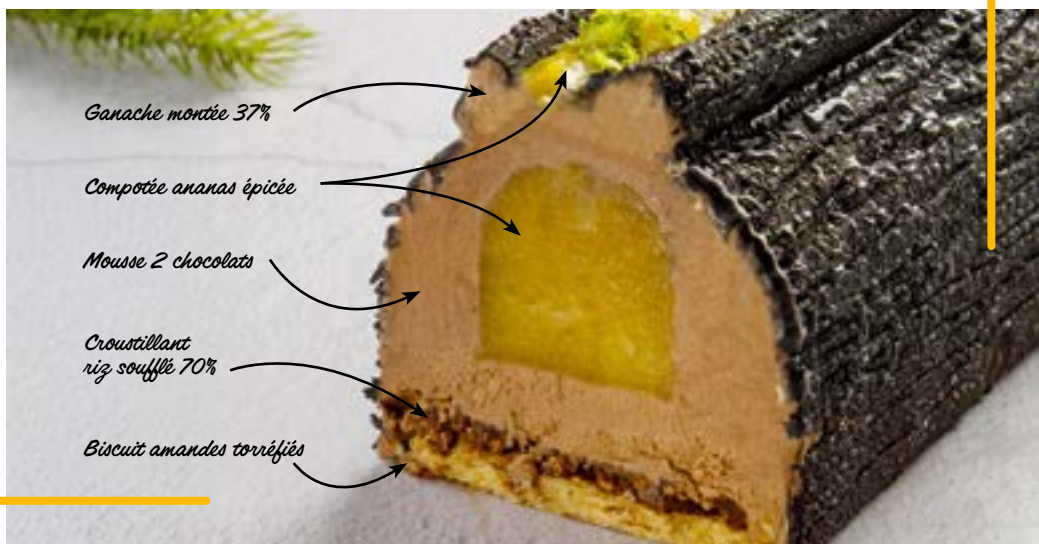
*Préparez-vous à savourer une
recette originale à la fois
acidulée, épicée et chocolatée !*


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

ESSENCE DES ÎLES



@Hugo Alessio



RECETTE POUR 4 GOUTIÈRES UNIES DE 50 CM

PROCÉDÉS DE FABRICATION

BISCUIT AMANDES TORRÉFIÉES

Plaque 60x40x1 cm

- 540 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 400 g Sucre
- 500 g Poudre d'amande DISGROUP
- 150 g Sucre glace
- 100 g Farine T45 DISGROUP
- 1 Zeste de citron vert

Monter la meringue en ajoutant le sucre pour serrer les blancs. Tamiser le sucre glace, la farine et la poudre d'amande (préalablement torréfiée). Ajouter les poudres délicatement à la maryse et le zeste. Etaler sur une plaque 60 x 40cm. Cuire 175°C durant 15 min.

CROUSTILLANT RIZ SOUFLÉ 70%

- 125 g Crispaillette DISGROUP
- 125 g Riz soufflé
- 158 g .. Couverture Essence noir 70% Domori
- 12 g Beurre de cacao naturel Irca
- 63 g Praliné granité amande/noisette
- 75 g Joypaste noisette premium Irca

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao. Ajouter délicatement le praliné, la pâte de noisette, la crispaillette et le riz soufflé. Mettre 135g / biscuit.

COMPOTÉE ANANAS ÉPICÉE

- 1550 g Purée d'ananas 100%
- 3 Gousses de vanille DISGROUP
- 500 g Purée passion LE P'TIT BENOIT
- 10 g Cardamome en poudre
- 175 g Sucre
- 50 g Pectine NH DISGROUP
- 700 g Cubes d'ananas égouttés
- 5 Zeste de citron vert

Faire chauffer la purée d'ananas avec la purée passion, les gousses de vanille et la cardamome. Ajouter la pectine et le sucre en agitant bien au fouet. Ajouter ensuite les cubes d'ananas puis faire bouillir le tout environ 1 min. Hors du feu, ajouter les zestes. Verser 600g dans chaque moules insert de bûche et réserver le reste pour le montage final. Bloquer au froid positif et bloquer ensuite au froid négatif.

MOUSSE 2 CHOCOLATS

- 700 g Lait entier
- 18,7 g Gélatine 200 bloom DISGROUP
- 112 g Eau
- 600 g ... Couverture Essence lait 37% Domori
- 360 g .. Couverture Essence noir 70% Domori
- 1400 g Crème 35% M.G. DISGROUP

Faire chauffer le lait à ébullition. Ajouter ensuite la masse gélatine fondue puis verser de tout sur les chocolats. Mixer avant de faire refroidir à 35°C afin d'incorporer la crème mousseuse. Utiliser aussitôt. 800g / gouttière.

GANACHE MONTÉE LAIT 37%

- 180 g Crème 35% M.G. DISGROUP (1)
- 5 g Cardamome en poudre
- 100 g .. Couverture Essence lait 37% Domori
- 2,3 g Gélatine 200 bloom DISGROUP
- 13,8 g Eau
- 200 g Crème 35% M.G. DISGROUP (2)

Faire chauffer la crème (1) avec la cardamome. A ébullition, verser sur le chocolat et la masse gélatine puis mixer. Ajouter ensuite la crème liquide (2) froide et remixer. Réserver au froid positif. Le lendemain, monter au fouet jusqu'à bonne texture. Utiliser aussitôt.



MONTAGE DES BÛCHES

Détailler le biscuit afin d'avoir 4 bandes de 49x7 cm. Etaler le croustillant riz soufflé (135g/bande) et mettre au froid négatif. Verser 800g de mousse/gouttière, ajouter l'insert ananas épicé puis déposer le biscuit. Lisser si besoin et mettre au froid négatif. Démouler quand les bûches sont surgelées et découper les en 3. Pocher la ganache montée (environ 35g) avec une douille saint honoré afin de créer une cavité et lisser les bords à l'aide d'une palette puis remettre au froid négatif. Gratter la surface à l'aide d'une fourchette pour créer du relief. Pulvériser un appareil à flocage noir sur l'ensemble des buches. Chauffer légèrement à l'aide d'un décapeur thermique la surface des buches pour «fondre» en superficie. Détendre le reste de compotée avec du jus de citron vert et pocher environ 50g/buche. Passer un léger pinceau de glaçage miroir neutre froid Blitz.