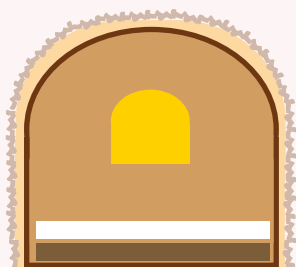


LA BÛCHE

# PATRAS

*Une délicieuse bûche de Noël à base d'agrumes et de yaourt !*



- Streusel fin
- Ganache montée vanille
- Biscuit aux amandes
- Compotée aux agrumes
- Crème au yaourt grec
- Crèmeux chocolat blanc
- Croustillant

  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



# BÛCHE PATRAS



## COMPOSITION

pour 2 gouttières rondes unies de  
8 x 50 cm

### STREUSEL FIN

Beurre tourage DISGROUP.....	150 g
Sucre roux cassonade.....	150 g
Poudre noisette torréfiée.....	150 g
Farine T45 DISGROUP.....	150 g
Sel.....	3 g
Levure chimique Vigor Backing IRCA.....	3 g

### BISCUIT AUX AMANDES

Blancs d'œufs DISGROUP.....	200 g
Sucre.....	55 g
Jaunes d'œufs DISGROUP.....	160 g
Œufs entiers DISGROUP.....	140 g
Sucre glace.....	130 g
Poudre d'amande DISGROUP.....	130 g
Farine T45 DISGROUP.....	35 g
Extrait de vanille DISGROUP.....	4 g

### CROUSTILLANT

Beurre.....	110 g
Sucre.....	150 g
Pectine NH.....	2,5 g
Lait.....	50 g
Glucose DISGROUP.....	50 g
Amandes effilées DISGROUP.....	150 g

### CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC

Lait.....	150 g
Crème 35% M.G. DISGROUP.....	150 g
Jaunes d'œufs DISGROUP.....	40 g
Couverture Blanche Perle DISGROUP.....	225 g
Masse de gélatine (2g + 12g d'eau).....	14 g

### COMPOTÉE D'AGRUMES

Sucre.....	160 g
Eau.....	100 g
Lebboline (sucre inversé).....	85 g
Cubes d'écorces d'oranges confits.....	90 g
Pulpe de pamplemousse.....	250 g
Pulpe d'oranges.....	250 g
Sucre.....	100 g
Pectine NH.....	10 g

### CRÈME AU YAOURT GREC

Sucre.....	120 g
Eau.....	40 g
Jaunes d'œufs.....	140 g
Masse de gélatine (12 gr + 72 gr eau).....	84 g
Yaourt Grec.....	330 g
Gousse de vanille DISGROUP.....	1/2 pièce
Crème 35% M.G. DISGROUP.....	330 g

### GANACHE MONTÉE VANILLE

Crème 35% M.G. DISGROUP.....	200 g
Couverture blanche Perle DISGROUP.....	150 g
Masse de gélatine (4 gr + 24 gr eau).....	28 g
Crème 35% M.G. DISGROUP.....	325 g
Extrait de vanille DISGROUP.....	4 g

Réclamez tous les produits et références  
à votre distributeur DISGROUP !

## PROCÉDÉS DE FABRICATION

### STREUSEL FIN

Mélanger tous ces ingrédients à la feuille au batteur de façon à constituer une pâte. Passer cette pâte au robot avec une râpe à légumes. Etaler sur une plaque avec feuille puis cuire 20 mn à 160°. Laisser refroidir et tamiser.

### BISCUIT AUX AMANDES

Monter au batteur les jaunes d'œufs avec les œufs, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et l'extrait de vanille. Monter les blancs d'œufs puis les serrer avec le sucre. Incorporer les 2 appareils ensemble délicatement puis étaler sur 2 feuilles de cuisson. Cuire 10 – 12 mn à 190°. Dès qu'elles sont froides, détailler 2 bandes de 49,5 cm x 15,5 cm et 2 bandes de 49,5 cm x 6,5 cm.

### CROUSTILLANT

Mélanger à sec, le sucre avec la pectine. Puis mettre tous ces ingrédients sauf les amandes dans une casserole. Porter le tout à 110°. Ajouter les amandes, mélanger et verser sur une toile de cuisson. Etaler régulièrement et cuire 8 mn à 170°. Détailler aussitôt 2 bandes de 6,5 cm x 49,5 cm.

### CRÉMEUX AU CHOCOLAT BLANC

Chauffer la crème et le lait, battre les jaunes et cuire à 85° comme une crème anglaise. Verser sur la couverture blanche. Mixer et ajouter la masse de gélatine. Couler en cadre sur les 2 bandes de croustillant. Faire prendre au froid.

### COMPOTÉE D'AGRUMES

Faire bouillir l'eau avec le sucre, le sucre inversé, les cubes d'orange, les pulpes de fruits. Mixer légèrement. Mélanger ensemble l'autre partie du sucre avec la pectine. Verser en mélangeant et faire bouillir 2 mn. Mixer. Couler dans 2 gouttières à insert de bûches ou buchettes (500 g/insert). Surgeler.

### CRÈME AU YAOURT GREC

Cuire l'eau et le sucre à 121° et verser sur les jaunes d'œufs. Monter cette pâte à bombe. Avant son complet refroidissement, ajouter la gélatine liquéfiée. Gratter les gousses de vanille dans le yaourt avant de mélanger délicatement la pâte à bombe et la crème fouettée.

### GANACHE MONTÉE VANILLE

Chauffer les 200 g de crème et verser sur la couverture blanche. Mixer. Ajouter tous les autres ingrédients puis mixer à nouveau légèrement. Réserver au réfrigérateur minimum 12 heures. Monter sans trop serrer cette ganache puis dresser aussitôt.

## MONTAGE DES BÛCHES

Déposer le biscuit (49,5 x 15,5 cm) dans le fond de chaque gouttière. Couler les 2/3 de crème au yaourt grec avant d'insérer les bandes de compotée aux agrumes. Lisser avec le reste de crème. Positionner sur chaque, le montage croustillant/crèmeux chocolat blanc (croustillant à l'extérieur). Placer les bandes de biscuit puis surgeler. Démouler et masquer de ganache montée avant de rouler chaque bûche dans le streusel. Saupoudrer de Biancaneve puis décorer.



Marc Hemery  
Conseiller Technique  
DISGROUP

SIGNATURE  
by DISGROUP

Les essentiels

Le Petit Benoit  
by DISGROUP

DISGROUP  
« Les Ingrédients du Succès »