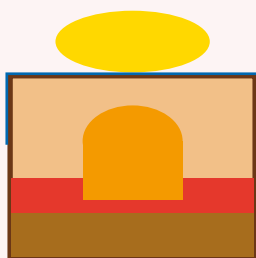


LES BÛCHES

BREIZH DÉLICE

*Régalez vous grâce à cette bûche
gourmande à la vanille
et aux fruits des bois !*



- Miroir Blitz Ice
- Glaçage gourmand caramel ORO
- Ganache montée vanille
- Crémeux caramel toffee
- Compotée fruit des bois César
- Pain de gène à la noisette
- Bavaroise vanille


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



BREIZH DÉLICE



COMPOSITION pour 2 bandes de bûche 6 x 57 x 6 cm

PAIN DE GÈNE NOISETTE SUR BASE DE MASSEPAIN NOISETTE

MASSEPAIN NOISETTE

Sucre	500 g
Eau	150 g
Glucose DISGROUP	50 g
Noisettes torréfiées Irca	500 g
Pâte d'amande 53% Mogador Premium Irca	200 g
Sucre inverti	150 g

PAIN DE GÈNE

Massepain noisette	500 g
Oeufs coquille	470 g
Beurre fondu froid	160 g
Farine T45 DISGROUP	95 g
Levure Vigor Backing Irca	10 g

CRÉMEUX CARAMEL

CARAMEL DE BASE

Glucose DISGROUP	200 g
Sucre	250 g
Beurre demi-sel	60 g
Crème 35% M.G. chaude DISGROUP	360 g

CRÉMEUX CARAMEL

Crème 35% M.G. DISGROUP	200 g
Couverture Sinfonia blanche Irca	300 g
Caramel de base	200 g
Crème 35% M.G. fouettée DISGROUP	200 g
Masse de gélatine (7g + 42g d'eau)	49 g
Caramel de base pur	150 g

COMPOTÉE FRUIT ROUGES

Purée de framboise Ravifruit	440 g
Sucre	245 g
Fruits rouges IQF Ravifruit	490 g
Pectine NH	5 g
Sucre	65 g
Masse de gélatine (14g + 8g d'eau)	98 g

BAVAROISE VANILLE

Lait entier	500 g
Jaunes d'œufs DISGROUP	110 g
Sucre	100 g
Masse gélatine (7g + 60g d'eau)	70 g
Joypaste vanille Madagascar Irca	7 g
Crème 35% M.G. fouettée DISGROUP	500 g

GANACHE MONTÉE VANILLE

Crème 35% M.G. froide DISGROUP	200 g
Couverture Sinfonia blanche Irca	150 g
Masse gélatine (4g + 24g d'eau)	28 g
Crème 35% M.G. froide DISGROUP	325 g
Joypaste vanille Madagascar Irca	10 g

GLAÇAGE GOURMAND CARAMEL ORO

Couverture Sinfonia caramel ORO Irca	1 Kg
Huile de pépins de raisin	280 g

PROCÉDÉS DE FABRICATION

PAIN DE GÈNE NOISETTE

Mixer les noisettes au cutter. Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 119°. Verser sur les noisettes et mixer de façon à former une pâte. Ajouter la pâte d'amande et le sucre inverti. Mixer 2 min pour homogénéiser la masse. Débarrasser et filmer pour refroidir. Détendre progressivement le massepain avec les œufs au cutter puis monter au ruban au batteur avec le fouet. Incorporer le beurre fondu froid. Puis ajouter la farine préalablement tamisée avec la levure. Etaler dans un cadre 57 x 37 cm. Cuire 15 min à 160°. Détailler une bande de 12 cm x 57 cm. Chablonner le dessous.

CRÉMEUX CARAMEL

Dans une casserole, fondre le glucose puis verser progressivement le sucre en pluie jusqu'à une coloration blonde. Décuire avec le beurre puis la crème chaude. Poursuivre la cuisson jusqu'à 107° et débarrasser aussitôt pour refroidir.

Faire chauffer la crème, et verser sur la couverture. Ajouter cette ganache au 200 gr de caramel de base et la masse de gélatine. Ajouter délicatement la crème fouettée. Couler 300 g par gouttière à buchette ou insert à bûche. Pocher dessus un filet de caramel pur sur chaque bande.

COMPOTÉE FRUIT ROUGE

Chauffer la purée avec la première partie du sucre. Ajouter la pectine diluée dans la deuxième pesée de sucre. Faire bouillir puis ajouter les fruits rouges. Bouillir 3 min et vérifier la cuisson au réfractomètre (50 Brix). Mixer légèrement et ajouter la gélatine. Etaler directement sur le biscuit en cadre (12 x 57 cm). Surgeler.

BAVAROISE VANILLE

Faire bouillir le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire le tout à la nappe (85°). Ajouter la masse de gélatine. Refroidir puis ajouter la pâte de vanille. Incorporer délicatement la crème fouettée.

GANACHE MONTÉE VANILLE

Bouillir la crème et verser sur la couverture. Mixer puis ajouter la masse de gélatine. Verser la crème froide et le Joypaste vanille. Mixer à nouveau légèrement. Refroidir minimum 12 heures avant de monter légèrement.

GLAÇAGE GOURMAND CARAMEL ORO

Fondre la couverture puis mélanger l'huile. Utiliser à 28 - 30°C.

MONTAGE DES BÛCHES

Dans le cadre de 57 x 12 cm Hauteur 6 cm (biscuit/ compotée), placer les 2 inserts de crémeux caramel directement sur la compotée. Couler la bavaroise vanille à hauteur du cadre. Lisser et surgeler. Couper en 2 bandes dans la longueur (2 x 6 cm x 57 cm). Glacer en pulvérisant sur chaque bande le glaçage BLITZ ICE NEWS. Diviser en 3 bûches de 19 cm. Glacer chaque bûche au ¼ de sa hauteur avec le glaçage gourmand Caramel Oro. Dresser des boules de ganache montée irrégulières dessus. Creuser le centre avec une cuillère à pomme parisienne. Déposer au cornet une pointe de toffee d'or caramel Oro. Décorer avec les décors Dobra.



Marc Hemery
Conseiller Technique
DISGROUP

SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le Petit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Réclamez tous les produits et références
à votre distributeur DISGROUP !