

BÛCHE SUBTIL



Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 2 gouttières rondes unies 8 x 50 cm

COMPOSITION :

- Dacquoise aux amandes
- Pralin Délicrisp pistache
- Mousse chocolat blanc caramélisé
- Gelée d'abricot
- Glaçage miroir



MARC HEMERY

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

BÛCHE SUBTIL

INGRÉDIENTS

DACQUOISE AUX AMANDES

- 250 g de blanc d'œuf Le Succès DISGROUP
- 200 g de sucre
- 250 g de poudre d'amande DISGROUP torréfiée
- 100 g de sucre glace
- 50 g de farine T45 DISGROUP

GELÉE D'ABRICOT

- 560 g de purée d'abricot LE P'TIT BENOÎT
- 60 g de purée de citron LE P'TIT BENOÎT
- 30 g de sucre
- 9 g de gélatine or 200 Blooms
- 54 g d'eau

MOUSSE CHOCOLAT BLANC CARAMÉLISÉ

- 900 g de couverture Blanc Perle DISGROUP
- 400 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 1 gousse de vanille
- 12 g de gélatine
- 1 L de crème UHT 35% DISGROUP fouettée

GLACAGE MIROIR

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de glucose DISGROUP
- 200 g de lait concentré
- 20 g de gélatine (140 g réhydraté)
- 300 g de couverture Blanc Perle DISGROUP
- Colorant liposoluble orange DISGROUP

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Monter les blancs d'œufs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur une feuille de cuisson. Cuire à 170°-180°C pendant 15 minutes. Détailler 2 bandes de 3x50 cm et 2 bandes de 7x50 cm. Étaler 120 g de délicrisp pistache sur ces dernières. Réserver au réfrigérateur.

Réhydrater la gélatine avec l'eau puis ajouter dans les purées de fruits mélangées au préalable. Couler dans des inserts à bûches. Placer une bande de biscuit dessus avant de surgeler.

Dans un cul de poule, cuire au four la couverture Blanc Perle en remuant régulièrement pendant 20 minutes à 130°C. Chauffer les 400 g de crème avec la gousse de vanille pour dissoudre la gélatine réhydratée. Verser sur le chocolat blanc caramélisé. Mixer. Ajouter à cette ganache, la crème fouettée délicatement.

Cuire à 103°C, l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré et la gélatine réhydratée. Verser sur la couverture blanche puis mixer. Réserver et utiliser à 30°-32°C.

MONTAGE DES BÛCHES

Couler la mousse dans le fond des gouttières. Insérer les inserts abricot. Recouvrir de mousse avant de placer la dacquoise recouverte de Pralin Délicrisp pistache. Surgeler. Floquer, glacer puis décorer la bûche avec les embouts et décors chocolat Florensuc.