

# BÛCHE FRISSON

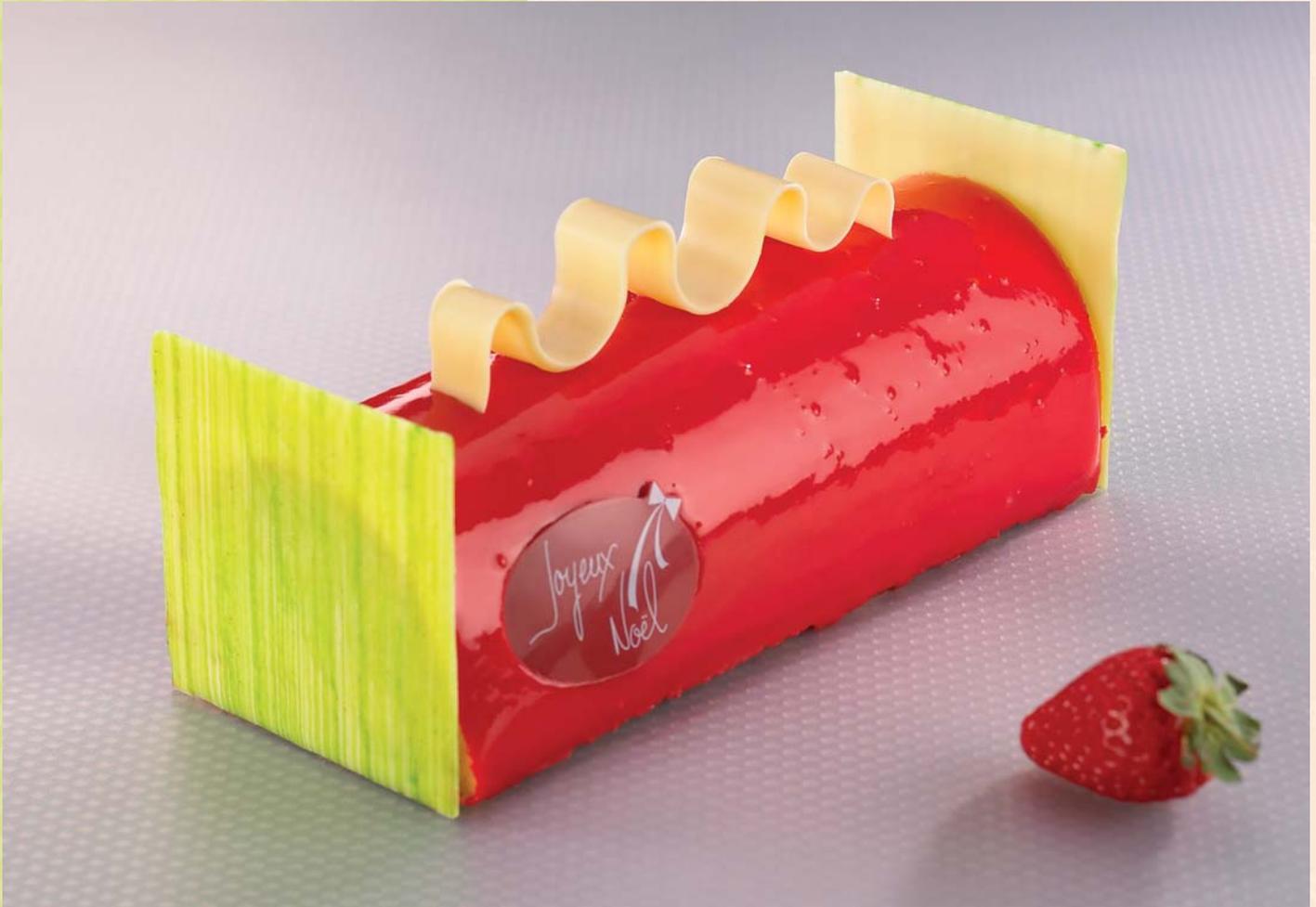
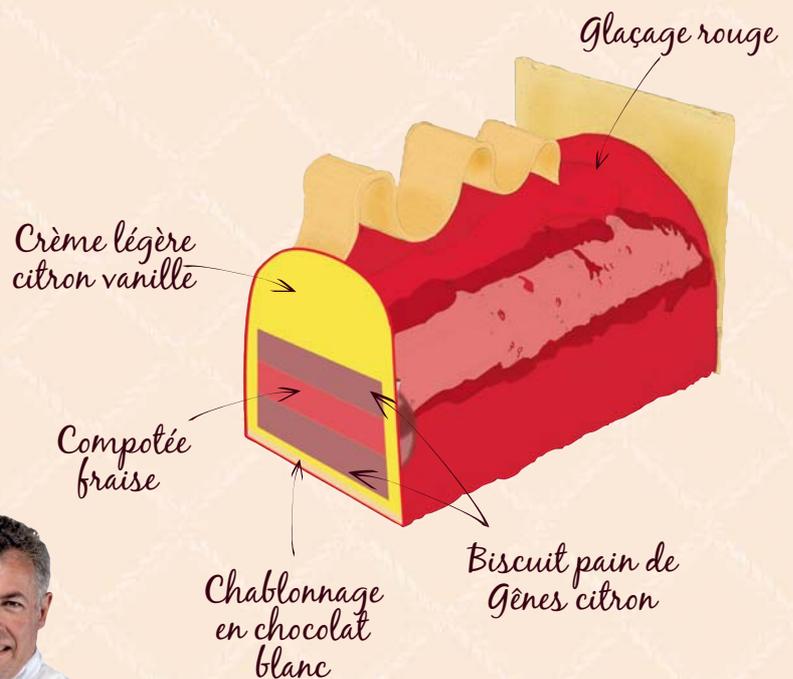


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 2 gouttières ronde unies de 8 x 50 cm

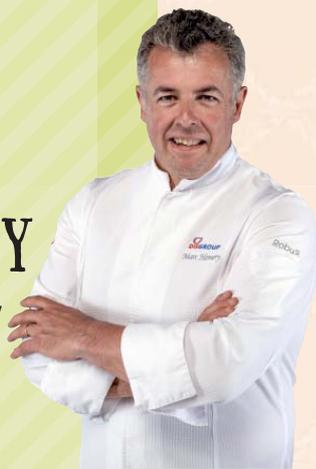
## COMPOSITION :

- Biscuit Pain de Gênes citron
- Compotée fraise
- Crème légère citron/vanille
- Glaçage miroir rouge



## MARC HEMERY

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



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

# BÛCHE FRISSON

## INGRÉDIENTS

### BISCUIT PAIN DE GÈNES CITRON

- 470 g d'œufs (coquille)
- 500 g de pâte d'amande Mogador 53%
- 160 g de beurre fondu froid
- 12 g de zeste de citron (soit 2 citrons)
- 80 g de citrons confits hachés fins
- 95 g de farine T45 DISGROUP
- 10 g de levure Backing Vigor

### COMPOTÉE FRAISE

- 200 g de demi fraises surgelées DISGROUP
- 350 g de purée de fraises DISGROUP
- 110 g de sucre
- 70 g de Lebboline
- 50 g de sucre
- 9 g de pectine NH

### CRÈME LÉGÈRE CITRON/VANILLE

- 500 g de purée de citron DISGROUP
- 12 g de vanille 200 DISGROUP
- 18 g de gélatine or 200 blooms (+108 g d'eau)
- 425 g de meringue italienne
- 425 g de crème 35% DISGROUP fouettée

### GLACAGE MIROIR ROUGE

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de glucose DISGROUP
- 200 g de lait concentré
- 20 g de gélatine or (140 g réhydraté)
- 12 g de colorant liposoluble DISGROUP
- 300 g de couverture blanche Perle DISGROUP

## PROCÉDÉ DE FABRICATION

Détendre au batteur la pâte d'amande avec les œufs. Incorporer le beurre fondu avec le zeste de citron et le citron confit. Puis délicatement la farine tamisée avec la levure. Couler dans un FLEXIPAT. Cuire 12 à 15 mn à 160°C. Refroidir et détailler 2 bandes de 50 x 14 cm.

Chauffer les fraises avec la purée, le sucre et la Lebboline. Verser le mélange à sec sucre-pectine et porter à ébullition jusqu'à 103°C. Couler la compotée en cadre sur le pain de gène (50 x 14). Puis recouvrir avec l'autre partie de biscuit, avant de surgeler. Chablonner de couverture blanche une face de biscuit. Détailler 2 bandes de 7 x 50 cm.

Réhydrater la gélatine avec 108 g d'eau puis liquéfier au micro-onde. Ajouter la purée de citron et la vanille puis la meringue italienne. Incorporer délicatement la crème fouettée.

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

## MONTAGE DES BÛCHES

Couler de la crème légère dans la gouttière jusqu'à la mi-hauteur. Placer le montage biscuit/compotée en prenant soin de placer le côté chablonné dessus. Ajuster en lissant avec le reste de crème. Surgeler. Détailler. Glacer et décorer.