

ADROMANDE

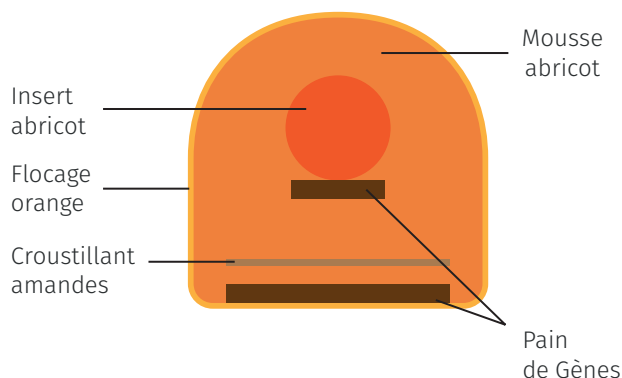


**HUGO ALESSIO**

Recette proposée par Hugo Alessio  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès  
de votre distributeur



**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



## Bûche Abricot Amande pour 2 gouttières rondes unies de 8 cm

### PAIN DE GÈNES

- 380 g de pâte d'amande Mogador Premium IRCA
- 220 g d'œufs entiers liquide DISGROUP
- 20 g de beurre fondu
- 46 g de farine DISGROUP T45
- 3,2 g de levure chimique Vigor Baking IRCA
- 6 g de féculé
- 17 g d'Amaretto

Faire fondre le beurre. Au batteur, avec la feuille, détendre la pâte d'amandes avec les œufs. Quand le mélange est homogène, changer pour le fouet. Monter pendant 5 min. Incorporer les poudres puis le beurre fondu froid et l'Amaretto. Cuisson 180°C pendant 9 min.

### CROUSTILLANT AMANDES

- 200 g de Flomix IRCA
- 100 g d'amandes hachées DISGROUP
- 30 g de beurre de cacao IRCA

Mélanger à sec le Flomix et les amandes hachées. Répartir sur une plaque silicone à rebords sur 12 cm de largeur. Cuisson 185°C pendant 6 min. À la sortie du four, découper deux bandes de 6 cm de large. À froid, imperméabiliser au pinceau avec le beurre de cacao fondu.

### INSERT ABRICOT

- 1 kg d'abricots Bulida au sirop DISGROUP
- 100 g du sirop des abricots Bulida DISGROUP
- 20 g de sucre
- 20 g d'Amaretto
- 200 g d'abricots secs
- 200 g de purée d'abricot P'TIT BENOÎT
- 2 feuilles de gélatine 200 bloom DISGROUP

Dans une poêle, caraméliser le sucre puis cuire 500 g d'abricots pour obtenir une belle coloration. Flamber avec l'Amaretto. Couper grossièrement les 500 g d'abricots restants. Mélanger les abricot coupés, cuits et les cubes d'abricots séchés. Dans une casserole, faire chauffer le sirop et la purée d'abricots. Faire ramollir la gélatine, l'égoutter et l'ajouter dans le mélange chaud. Verser ce mélange sur nos abricots et diviser en deux inserts de buche. Mettre au congélateur.

### MOUSSE ABRICOT

- 1,4 kg de purée d'abricot P'TIT BENOÎT
- 140 g de sucre
- 140 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 120 g de poudre crème pâtissière à chaud DISGROUP
- 9 feuilles de gélatine 200 bloom DISGROUP
- 330 g de crème montée UHT 35% DISGROUP

Dans une casserole, faire chauffer la purée de fruits. Blanchir les œufs, le sucre et la poudre à crème pâtissière. Cuire comme une crème pâtissière. Réserver au froid. Détendre la crème froide au fouet. Faire fondre la gélatine préalablement ramollie et essorée puis l'ajouter à la crème d'abricot. Incorporer délicatement la crème montée.

### FLOPAGE

- 70 g de chocolat blanc Perle DISGROUP
- 30 g de beurre de cacao IRCA
- 2 g de colorant orange liposoluble DISGROUP

### MONTAGE

Mettre une partie de la mousse et chemiser sur les bords du moule à bûche. Déposer l'insert ainsi qu'une bande de pain de Gènes de 3 cm de large. Remettre de la mousse, mettre la bande de croustillant amande, verser une fine couche de mousse avant de finir avec une bande de biscuit pain de Gènes de 6 cm de large. Congeler. Floquer la bûche congelée avec l'appareil à une température de 38°C. Décorer.

## LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547

Réf. 7547

Réf. 1455

Réf. 3699

Réf. 3355

Réf. 3353

Réf. 1268

Réf. 2459

Réf. 650309

Réf. 3657

Réf. 491

Réf. 5620

Réf. 8014

Réf. 4047

Réf. 3793