

SEGMENTINE

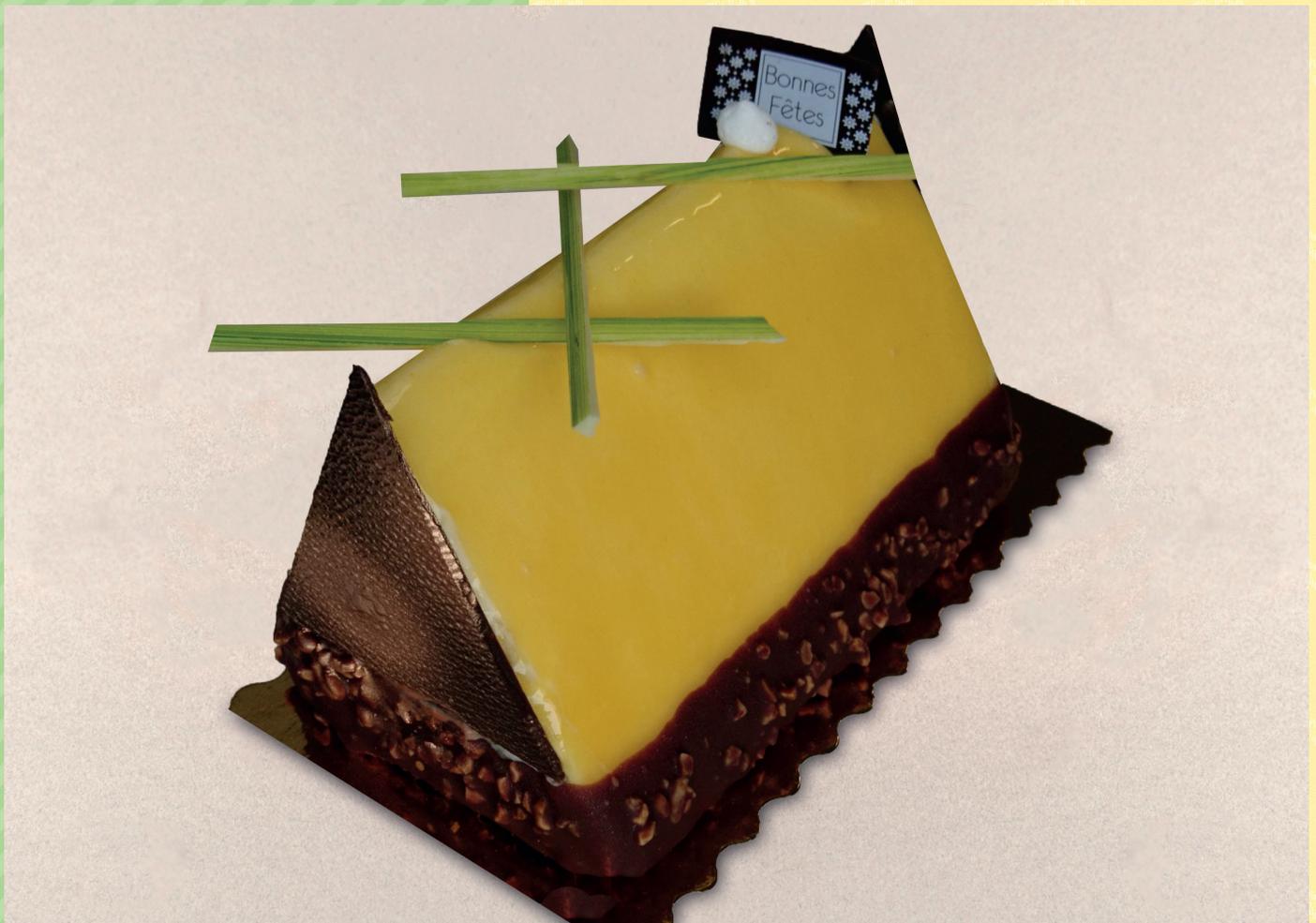
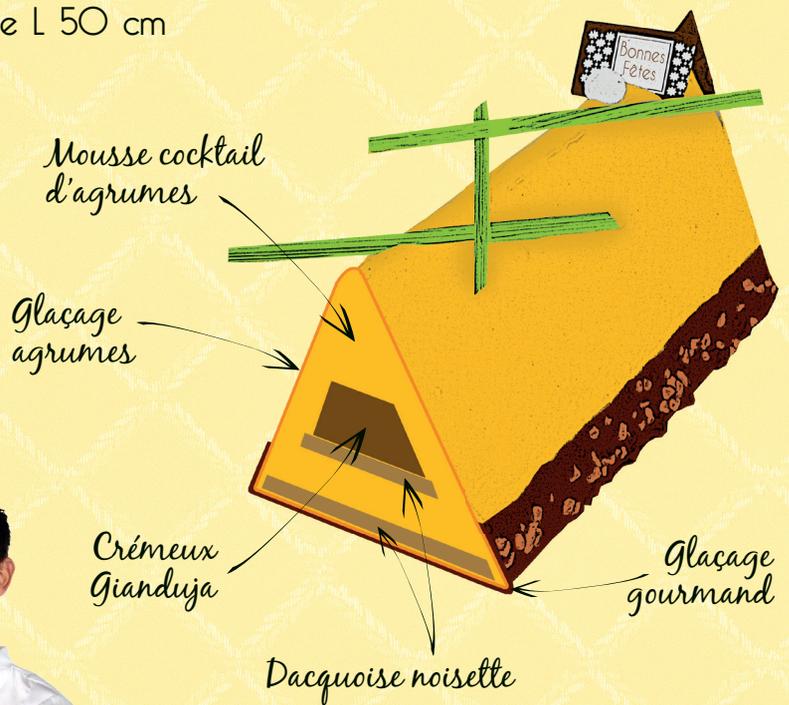


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 2 bûches 1/2 gouttière triangle L 50 cm

COMPOSITION :

- Dacquoise noisette
- Crémeux Gianduja
- Mousse cocktail d'agrumes
- Glaçage agrumes
- Glaçage gourmand



ANTOINE DOUCHAIN

Recette proposée par Antoine Douchain
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

SEGMENTINE

INGRÉDIENTS

DACQUOISE NOISETTE (pour une plaque 60 x 40 cm)

- 375 g de blanc d'œuf Le Succès DISGROUP
- 300 g de sucre
- 375 g de poudre de noisette DISGROUP
- 150 g de sucre glace
- 75 g de farine T45 DISGROUP

CRÉMEUX GIANDUJA

- 250 g de lait
- 250 g de crème 35% DISGROUP
- 90 g de jaune d'œuf
- 80 g de sucre
- 330 g de couverture Reno Gianduja Lait 27% IRCA
- 6 g de gélatine 180 Blooms (Argent)

MOUSSE COCKTAIL D'AGRUMES

- 1000 g de purée cocktail d'agrumes BOIRON
- 120 g de sucre
- 28 g de gélatine 180 Blooms (Argent)
- 1250 g de crème 35% DISGROUP

GLACAGE AGRUMES

- 960 g de sucre
- 240 g d'eau
- 1000 g de purée cocktail d'agrumes BOIRON
- 240 g de crème 35% DISGROUP
- 400 g de Blitz Ice New IRCA
- 40 g de gélatine 180 Blooms (Argent)

QS de colorant hydrosoluble DISGROUP

GLACAGE GOURMAND

- 750 g de couverture Lait Corail DISGROUP
- 330 g de pâte à glacer gouttes Nobel Bitter IRCA
- 600 g de praligrain noisette 40% DISGROUP
- 300 g d'huile de pépin de raisin

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Tamiser ensemble la poudre de noisette, le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur une feuille de cuisson. Cuire à 170°C pendant 15-20 mn.

Faire chauffer ensemble le lait et la crème. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre puis cuire le tout à la nappe à 85°C. Verser la crème anglaise obtenue sur la couverture Gianduja, mélanger, gélifier puis mixer. Couler dans les inserts à bûches, placer une bande de dacquoise noisette dessus puis surgeler.

Tiedir la purée de fruit avec le sucre. Ajouter la gélatine préalablement ramollie et fondue puis incorporer délicatement la crème fouettée.

Cuire le sucre et l'eau à 100°C. Décuire avec la purée et la crème préalablement chauffées ensemble. Donner une ébullition, ajouter le Blitz Ice New, puis reporter à ébullition. Gélater et colorer à votre convenance le glacage, puis mixer. Réserver au réfrigérateur 24h avant utilisation.

Fondre la couverture avec la pâte à glacer, puis ajouter l'huile et le praligrain.

MONTAGE DES BÛCHES

Chemiser le moule avec la mousse. Déposer l'insert de crémeux Gianduja encore gelé. Recouvrir d'une fine couche de mousse d'agrumes et déposer le biscuit dacquoise noisette. Recouvrir à nouveau de mousse puis déposer le second biscuit dacquoise noisette. Lisser. Surgeler. Glacer ensuite la bûche encore gelée avec le glacage agrumes tempéré et mixé. Laisser prendre quelques instants puis tremper le bas de la bûche dans le glacage gourmand chaud. Déposer sur une semelle à bûche puis décorer harmonieusement.