

BÛCHE JOYAU



En partenariat avec Grand Marnier Gastronomie

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

Recette pour 2 cadres de 57 x 7 cm x H 6 cm.

COMPOSITION :

- Croustillant Crumble chocolat
- Biscuit chocolat
- Compotée d'orange
- Crèmeux à l'extrait de Grand Marnier® 50% vol.
- Crème chocolat lait noisette

Glaçage miroir Gianduja

Crèmeux à l'extrait de Grand Marnier 50% vol.

Compotée d'orange

Crème chocolat lait/noisette

Biscuit chocolat

Croustillant crumble chocolat

MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

BISCUIT CHOCOLAT (1 FEUILLE 60 x 40)

- 170 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 35 g de sucre
- 70 g de jaunes d'œufs
- 200 g d'œufs
- 175 g de sucre
- 75 g de farine DISGROUP T45
- 40 g de cacao poudre

CRUSTILLANT CRUMBLE CHOCOLAT

Crumble chocolat :

- 250 g de beurre
- 250 g de sucre cassonade
- 250 g de poudre d'amande DISGROUP
- 200 g de farine DISGROUP T45
- 60 g de cacao poudre
- 2 g de sel
- 2 g de levure Backing Vigor

Croustillant crumble chocolat :

- 330 g de couverture noire Onyx DISGROUP
- 40 g de beurre
- 240 g de praliné
- 270 g de pâte de noisette
- 1 kg de brisures de Crumble

COMPOTÉE D'ORANGE

- 75 g de sucre
- 50 g d'eau
- 40 g de sucre inverti
- 225 g d'oranges pelées et coupées
- 25 g de peau d'orange (sans le blanc)
- 50 g de sucre
- 5 g de pectine NH

CRÉMEUX À L'EXTRAIT DE GRAND MARNIER® 50% VOL.

- 120 g de lait
- 380 g de crème DISGROUP 35%
- 120 g de jaunes d'œufs
- 120 g de sucre
- 5 feuilles de gélatine argent
- 60 g d'extrait de Grand Marnier® 50% vol.

CRÈME CHOCOLAT/NOISETTE

- 250 g de crème DISGROUP 35%
- 250 g de lait
- 100 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 8 feuilles de gélatine argent
- 800 g de couverture lait Corail DISGROUP
- 200 g de pâte de noisette
- 900 g de crème DISGROUP 35% fouettée



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Tamiser la farine et le cacao poudre. Blanchir les œufs et les jaunes avec les 175 g de sucre. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Détendre avec des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le reste des blancs. Étaler sur feuille et cuire à 190°C pendant 10 mn.

À la feuille au batteur, mélanger tous ces ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. Laisser prendre au réfrigérateur puis râper cette pâte avec une grosse râpe à légumes sur une feuille de cuisson. Cuire 15-20 mn à 160°C. Refroidir et briser grossièrement.

Fondre la couverture avec le beurre. Ajouter le praliné et la pâte de noisette puis les brisures de crumble. Étaler le croustillant dans des cadres de 9 x 57 cm. Faire prendre au froid.

Faire bouillir l'eau avec les sucres et la peau d'orange préalablement hachée. Plonger les oranges. Redonner une ébullition et mixer légèrement. Verser le mélange à sec (sucre/pectine) et mixer. Cuire à 100°C. Réserver.

Chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise. Ajouter la gélatine. Parfumer au Grand Marnier et verser dans 2 Flexipans insert de bûches. Surgeler.

Blanchir les jaunes avec le sucre. Bouillir le lait et la crème puis cuire cette crème anglaise. Dissoudre la gélatine et verser sur la couverture en émulsionnant cette ganache. Ajouter la pâte de noisette. Laisser refroidir à 35°C avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

MONTAGE DES BÛCHES

Répartir la compotée d'orange sur les 2 inserts (crèmeux Grand Marnier) et appliquer un biscuit chocolat de 3 x 57 cm. Surgeler. Couler de la crème chocolat noisette dans les cadres sur feuille guitare jusqu'à la moitié. Positionner l'insert (crèmeux-compotée-biscuit). Recouvrir de crème puis placer une bande de biscuit de 6 x 57 cm. Surgeler. Démouler. Passer un voile de spray chocolat lait sur les coté. Placer sur les croustillants crumble. Glacer le dessus de chaque bûche avec le miroir Gianduja et quelques gouttes de miroir Blitz Silver. Décorer.