

BÛCHE CHOUCHOU



Photo studio Adhoc - 02 43 23 62 80

Recette pour 2 gouttières de 57 x 8 cm.

COMPOSITION :

- Biscuit aux amandes/citron
- Confit de framboises
- Pâte à choux
- Crème légère vanille
- Glaçage miroir rouge
- Framboises



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

BÛCHE CHOUCHOU

INGRÉDIENTS

BISCUIT AUX AMANDES / CITRON

- 100 g d'œufs entiers DISGROUP
- 40 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 110 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 180 g de sucre semoule
- 140 g de poudre d'amande DISGROUP
- 37 g de farine T55 DISGROUP
- 12 g de zestes de citron
- 80 g de beurre doux fondu

CONFIT DE FRAMBOISES

- 145 g de sucre inverti Lebboline
- 225 g de brisures de framboises
- 500 g de purée de framboises LE PETIT BENOIT
- 17 g de pectine NH
- 45 g de sucre
- 12 g de gélatine or 200 bloom (+ 72g d'eau = 84g)
- 15 g de jus de citron

SABLAGE

- 100 g de beurre
- 125 g de sucre cassonade
- 125 g de farine T45 DISGROUP

PÂTE À CHOUX

- 250 g de lait
- 250 g d'eau
- 6 g de sel
- 12 g de sucre
- 250 g de beurre
- 250 g de farine T45 DISGROUP
- 8 à 10 œufs

CRÈME PÂTISSIÈRE (POUR CRÈME VANILLE)

- 1 L de lait
- 220 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 220 g de sucre
- 100 g de poudre à crème DISGROUP
- 100 g de beurre

CRÈME LÉGÈRE VANILLE

- 1500 g de crème pâtissière
- 75 g de beurre de cacao
- 11 g de gélatine or 200 bloom (+ 66g d'eau = 77g)
- 45 g de Joypaste vanille
- 750 g de crème 35% DISGROUP fouettée

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Au batteur, à l'aide d'un fouet, blanchir les œufs entiers avec les jaunes et 120 g de sucre semoule. En parallèle, faire monter les blancs d'œufs avec 60 g de sucre semoule. Mélanger les deux appareils ensemble, incorporer la poudre d'amande et la farine. Ajouter ensuite le beurre doux, fondu préalablement avec les zestes. Mélanger l'ensemble puis étaler le biscuit dans un cadre inox de 57 x 16 cm. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 14 minutes environ. Sortir du four, placer sur grille pour réserver pour le montage sans démouler du cadre inox.

Porter à ébullition les brisures, la purée et le sucre inverti en ajoutant en pluie la pectine mélangée au sucre. Hors du feu, ajouter la gélatine puis le jus de citron. Couler sur le biscuit en cadre en égalisant sur la longueur. Surgeler.

Travailler le beurre en pommade avec le sucre et la farine. Étaler finement entre deux feuilles de papier cuisson puis surgeler. Découper des disques et les positionner sur la pâte à choux avant cuisson.

Dans une casserole assez grande, faire bouillir le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Verser la farine puis dessécher 2 minutes dans la casserole avant de débarrasser dans une bassine. Sans cesser de remuer, incorporer les œufs progressivement jusqu'à la texture habituelle. Dresser sur plaque des petits choux avec la douille n°10 puis déposer sur chacun des choux une découpe de sablage. Cuire 30 minutes à 170°C.

Faire bouillir le lait, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière. Ajouter le beurre avant de refroidir. Lisser cette crème au fouet.

Incorporer le beurre de cacao fondu dans la crème pâtissière puis ajouter la gélatine. Aromatiser avec le Joypaste avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

MONTAGE DES BÛCHES

Répartir 350 g de crème par gouttière à bûchettes et placer côte à côte 90 g de framboises billes dans chaque. Garnir 30 petits choux avec la crème vanille. Verser 1200 g de crème sur le confit de framboises puis lisser le cadre. Placer le tout au surgélateur. Glacer les bûchettes avec le glaçage rouge. Placer sur les bûches préalablement découpées à 8 cm de large. Saupoudrer les choux de Biancaneve. Détailler les bûches et placer une rangée de petits choux. Décorer les côtés avec des plaquettes de chocolat et des embouts.