

AGUYANE



Photo Laurent Mayeux • envergure-publicité.fr

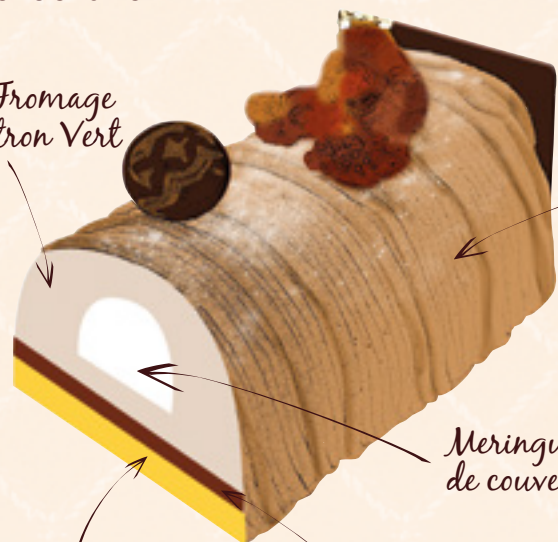
Recette pour 2 bûches de 50 cm gouttière ronde unie.

COMPOSITION :

- Meringue suisse
- Biscuit financier léger
- Mousse légère fromage blanc
- Crème légère marron

Mousse Fromage
Blanc Citron Vert

Crème
légère
marron



Meringue enrobée
de couverture lait

Biscuit Financier
Léger Citron

Crème légère
marron

ANTOINE DOUCHAIN

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

AGUYANE

INGRÉDIENTS

MERINGUE SUISSE

- 250 g de blancs d'œuf DISGROUP
- 500 g de sucre semoule

BISCUIT FINANCIER LÉGER

- 240 g de blancs d'œuf DISGROUP
- 400 g de sucre glace
- 200 g de poudre d'amandes DISGROUP
- 200 g de farine T45 DISGROUP
- 70 g de joypaste citron
- 120 g de lebboline
- 200 g de beurre noisette fondu froid
- 240 g de blancs d'œuf DISGROUP

MOUSSE LÉGÈRE FROMAGE BLANC

- 1500 g de fromage blanc
 - 180 g de gelée bavaroise
 - 1400 g de crème UHT 35% DISGROUP
 - 80 g de sucre
 - 3 Citron vert zesté
- ou 30 g de zeste de citron vert

CRÈME LÉGÈRE MARRON

- 300 g de pâte de marron
- 100 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 100 g de crème UHT 35% DISGROUP fouettée
- 50 g de gelée bavaroise

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Mélanger le blanc et le sucre. Fouetter le mélange au bain marie jusqu'à ce que la température atteigne 50°C. Monter au batteur durant 10 mn. Pocher des boudins d'environ 3,5 cm de diamètre. Laisser sécher 15 H en étuve à 50°C.

Mélanger au batteur la première partie des blancs, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine, le Joypaste et la Lebboline. Puis ajouter le beurre fondu froid. Incorporer ensuite à la maryse la deuxième partie de blancs montés. Étaler sur Flexipat 40*60 cm et cuire 15 mn à 180°C.

Chauffer légèrement au micro-onde la moitié du fromage blanc et y ajouter la gelée Bavaroise. Ajouter ensuite l'autre moitié du fromage blanc avec les zestes. Puis ajouter à la Maryse la crème fouettée mousseuse.

Chauffer la première partie de crème, incorporer la gelée bavaroise et la verser sur la pâte de marron pour la détendre. Incorporer ensuite la crème fouettée à la maryse. Pocher en direct sur la bûche encore gelée avec une douille unie diamètre 4 ou une douille à nid diamètre 3.

MONTAGE DES BÛCHES

Couler dans la gouttière à bûche la mousse fromage blanc, disposer l'insert de meringue préalablement enrobé de couverture lait. Pocher le reste de la mousse fromage blanc et terminer par le biscuit financier légèrement couvert de crème de marron. Surgeler. Dresser ensuite la crème légère de marron à l'aide d'une douille unie diamètre 4 ou d'une douille à nid diamètre 3.