

LA BÛCHE

FOLIE DOUCE

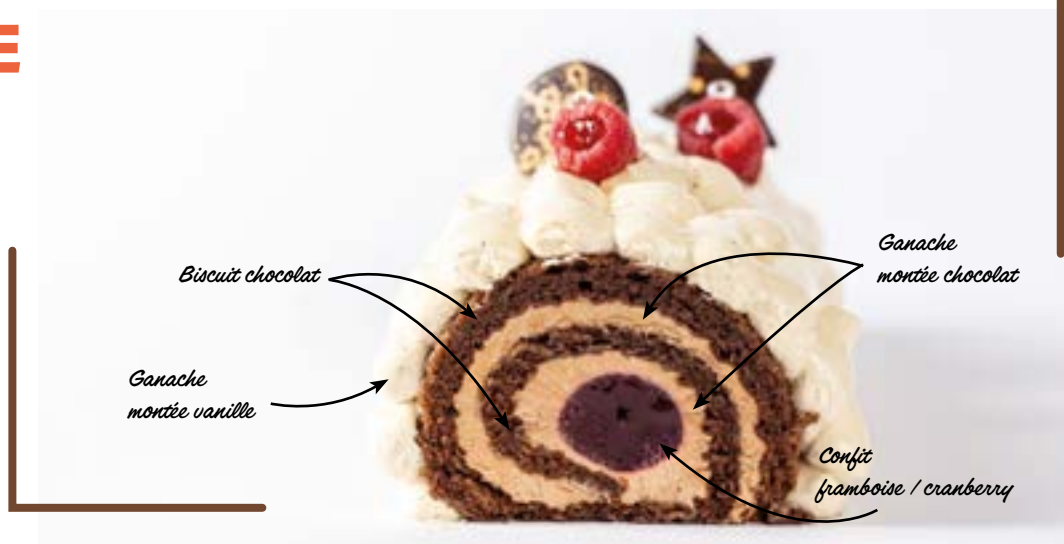


*Un nuage vanillé, un biscuit
tendre, et une pointe fruitée pour
une douce escapade.*


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



@Marc Hemery



RECETTE POUR 2 GOUTIÈRES DE 50 CM

PROCÉDÉS DE FABRICATION

BISCUIT CHOCOLAT

- 170 g Blanc d'œuf liquide pasteurisé DISGROUP
- 35 g Sucre
- 70 g Jaune d'œuf liquide pasteurisé DISGROUP
- 200 g Oeuf entier liquide pasteurisé DISGROUP
- 135 g Sucre
- 30 g Lebboline
- 40 g Farine pâtissière T45 DISGROUP
- 40 g Fécule de pomme de terre
- 40 g Cacao poudre 22/24 IRCA

Tamiser la farine avec la fécule et la poudre de cacao. Blanchir les œufs et les jaunes avec le sucre et le sucre inverti. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Mélanger délicatement les blancs avec l'appareil blanchi puis ajouter la farine tamisée. Etaler sur 2 toiles de cuisson avec des règles de 8 mm d'épaisseur et 300 mm de largeur. Cuire 8 minute à 190°. Retourner sur feuille de cuisson dès la sortie du four et laisser le Silpat.

CONFIT FRAMBOISE - CRANBERRY

- 300 g Purée de framboise - cranberry Ravifruit
- 180 g Framboises Mecker LE P'TIT BENOIT
- 90 g Sucre
- 8 g Pectine NH

Chauffer la purée avec les framboises. Mélanger ensemble le sucre avec la pectine. À 50 ° verser en pluie le sucre mélangé. Porter à ébullition et mixer avant de refroidir. Travailler puis mettre en poche. Couler dans des tubes de Rhodoids de 2 cm de diamètre préalablement obturés. Surgeler.

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT LAIT

- 650 g Crème UHT 35% M.G. DISGROUP
- 240 g Couverture lait Essence DOMORI

Chauffer la moitié de la crème. Verser sur la couverture. Mixer puis ajouter la crème froide. Mixer et réserver au réfrigérateur minimum 12 heures. Monter légèrement.

GANACHE MONTÉE VANILLE GRILLÉE

- 8 g Gousses de Vanille DISGROUP
- 500 g Crème UHT 35% M.G. DISGROUP
- 150 g Couverture Sinfonia chocolat blanc IRCA
- 70 g Mascarpone
- 300 g Crème UHT 35% M.G. DISGROUP

Cuire les gousses de vanille au four à 150° durant 30-35 min. Laisser refroidir puis mixer le plus fin possible. Infuser la vanille grillée dans la crème puis couvrir 15 min. Filtrer puis chauffer à 60° en faisant le complément en crème pour atteindre 500 g. Verser sur la couverture blanche puis mixer. Ajouter le mascarpone détendu avec les 300 g de crème. Mixer puis réserver au froid minimum 12 heures. Monter légèrement au moment de la décoration.

MONTAGE DES BÛCHES

Ebarber le biscuit en retaillant à 50 x 30 cm. Lisser 400 g de ganache montée chocolat lait sur le biscuit (coté peau). Placer le tube de confit framboise cranberry à la base du biscuit/chantilly. Rouler en serrant sur toute la largeur du biscuit. Faire prendre au froid durant 2 heures. Dresser la ganache montée vanille grillée en petites boules avec une douille ronde unie de 10 sur toute la surface de la bûche. Surgeler puis passer un voile de miroir neutre.

