

LA BÛCHE

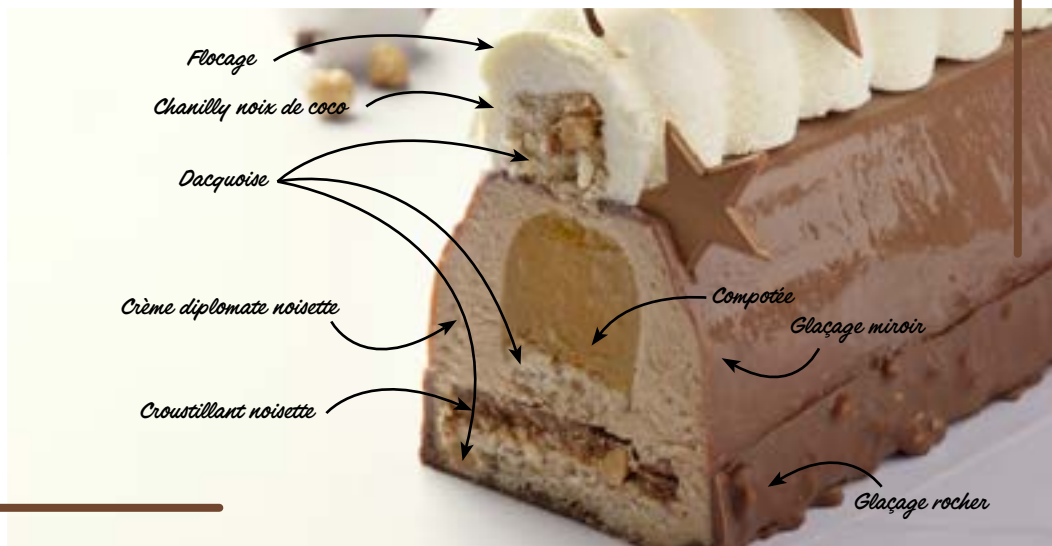
NUAGE EXOTIQUE



*Une symphonie de gourmandise :
croustillant, onctuosité et douceur
enrobées de velouté*


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

NUAGE EXOTIQUE



@Marc Hemery

RECETTE POUR 1 GOUTIÈRE DE 50 CM X 7 CM - FOND PLAT

PROCÉDÉS DE FABRICATION

DACQUOISE NOISETTE / CITRON

- 480 g Blanc d'œuf liquide pasteurisé DISGROUP
- 250 g Sucre
- 100 g Poudre d'amande DISGROUP
- 100 g Noisette poudre torréfiée IRCA
- 100 g Farine T45 DISGROUP
- 100g Ecorces de citron confit
- 100 g Noisettes entières grillées IRCA
- 30 g Sucre glace

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Tamiser ensemble la poudre d'amande, la poudre de noisette et la farine. Incorporer délicatement les poudres aux blancs montés puis les écorces de citrons hachées finement. Étaler sur une feuille de cuisson et parsemer de noisettes concassées. Saupoudrer de sucre glace. Cuire 20 mn à 160°.

COMPOTÉE PABANA / GINGEMBRE

- 450 g Purée de Pabana
- 55 g Sirop de glucose DISGROUP
- 45 g Sucre
- 25 g Gimgembre confit
- 8 g Pectine NH

Chauffer la purée de fruit avec le glucose et le gingembre haché. Délayer la pectine dans le sucre. Verser en pluie dans la purée chaude. Faire une bonne ébullition et mixer. Redonner une ébullition. Verser dans un moule insert à bûche. Placer une bande de biscuit de 3 cm x 50 cm.

CROUSTILLANT NOISETTE

- 45 g Couverture Sinfonia lait 38% IRCA
- 30 g Pâte de noisette stabilisée IRCA
- 25 g Brisures de crêpes dentelles DISGROUP
- 50 g Crumble cuit

Fondre la couverture puis ajouter la pâte de noisette. Verser la brisure et le crumble. Étaler sur une bande de biscuit de 6 cm x 50 cm. Faire prendre au froid.

CRÈME DIPLOMATE NOISETTE

- 220 g Lait entier
- 50 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 50 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 40 g Sucre
- 25 g Poudre à crème à chaud DISGROUP
- 3 g Gélatine poudre 200 bloom DISGROUP
- 18 g Eau
- 80 g Praliné noisette IRCA
- 80 g Pâte de noisette stabilisée IRCA
- 270 g Crème UHT 35% M.G. DISGROUP

Faire bouillir le lait avec la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre puis la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière. Ajouter le praliné et la pâte de noisette. Refroidir. Réhydrater la gélatine avec l'eau et verser dans la crème pâtissière noisette. Ajouter délicatement la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

CHANTILLY NOIX DE COCO

- 125 g Purée noix de coco sucrée 10% LE P'TIT BENOIT
- 35 g Couverture Sinfonia blanche 40/42 IRCA
- 4 g Gélatine poudre 200 bloom
- 24 g Eau
- 30 g Alcool Malibu
- 225 g Crème 35% M.G. DISGROUP

Chauffer la purée de fruit. Verser sur la couverture. Lisser cette ganache. Ajouter la gélatine réhydratée avec l'eau puis le Malibu. Mettre la crème froide avant de réserver jusqu'au lendemain. Foisonner légèrement. Dresser sur feuille des boules de ganaches montée sur une bande de biscuit 2 cm x 50 cm. Surgeler et floquer avec du velour blanc et remixer. Réserver au froid positif. Le lendemain, monter au fouet jusqu'à bonne texture. Utiliser aussitôt.

MIROIR LAIT/NOISETTE

- 150 g Eau
- 300 g Sucre
- 300 g Sirop de glucose DISGROUP
- 200 g Lait concentré sucré
- 20 g Gélatine poudre 200 bloom
- 120 g Eau
- 150 g Couverture Sinfonia lait 38% IRCA
- 150 g Couverture Sinfonia noire gianduja IRCA
- 50 g Pâte de noisette stabilisée IRCA

Cuire à 103° l'eau, le sucre et le glucose. Verser sur le lait concentré avant de mixer avec les couvertures et la pâte de noisette. Ajouter la gélatine réhydratée. Mixer puis réserver au réfrigérateur.

GLACAGE ROCHER GOURMAND

- 500 g Couverture Sinfonia lait 38% IRCA
- 150 g Huile de pépins de raisin
- 150 g Prali-Décor grains noisettes 40% DISGROUP

Fondre la couverture et ajouter l'huile puis le praligrain. Réserver puis utiliser à 28°.



MONTAGE DES BÛCHES

Verser les 2/3 de la crème diplomate noisette dans la gouttière. Positionner l'insert Pabana. Recouvrir avec le reste de crème diplomate. Appliquer la bande de biscuit/croustillant en prenant soin de bien lisser autour. Surgeler. Démouler et glacer avec le miroir à 28/30°. Glacer la base de chaque bûche avec le glaçage gourmand. Positionner la bande de ganache noix de coco.