

# Épicéa

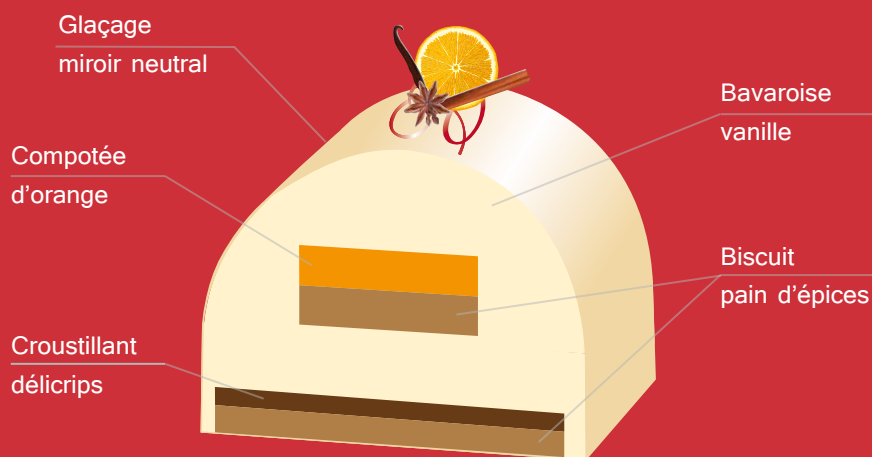


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04.76.87.87.94

Recette pour 2 gouttières  
rondes unies

## Composition :

- Biscuit pain d'épices
- Croustillant Délicrips
- Compotée d'orange
- Bavaroise vanille



## Marc Hemery

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



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

# Ingrédients

## Biscuit Pain d'épices

200 g d'œufs  
60 g de sucre  
150 g de lait  
300 g de miel tiède  
150 g de farine DISGROUP  
150 g de farine de seigle 170  
20 g de levure Baking Vigor Irca  
5 g de cannelle en poudre  
5 g de mélange 4 épices  
1 zeste de citron  
1 zeste d'orange  
5 g de vanille 200 DISGROUP



## Compotée d'orange

90 g de sucre  
60 g d'eau  
50 g de sucre inverti  
280 g d'oranges pelées et coupées  
40 g de peau d'orange (sans le blanc)  
70 g de sucre  
7 g de pectine NH



## Bavaroise vanille

300 g de crème  
300 g de lait  
2 gousses de vanille  
160 g de sucre  
140 g de jaunes d'œufs  
16 g de gélatine en feuille  
600 g de crème DISGROUP fouettée



# Astuces du Chef



Blanchir les œufs avec le sucre puis verser le lait. Ajouter le miel. Verser les farines tamisées avec la levure et les épices. Mettre les zestes et la vanille. Verser dans un Exopat. Cuire 20 mn à 165°C. Démouler et couper des petits cubes pour le décor qui doivent être repassés au four environ 20 mn à 145°C. Détailler également une bande de 50x11 cm et une bande de 14x50 sur laquelle il faut étaler 240 g de pralin Délécrisps.

Faire bouillir l'eau avec les sucres et la peau préalablement hachée. Plonger les oranges. Redonner une ébullition et mixer légèrement. Verser le mélange à sec (sucre/pectine) et mixer. Cuire à 100°C. Couler cette compotée sur la bande de pain d'épices (50x11) dans un cadre puis congeler.

Chauffer le lait et la crème avec les gousses de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise et ajouter les feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide avant de refroidir. Ajouter délicatement la crème fouettée.

# Montage des bûches

Verser de la bavaroise vanille dans les gouttières chemisées de feuilles de guitare. Insérer la moitié de la bande 11 x 50 (biscuit/compotée). Couler à nouveau de la bavaroise avant d'obturer les gouttières avec les bandes biscuit/délécrisps. Surgeler. Démouler avant de glacer avec le miroir. Positionner des embouts de bûches carrés en chocolat blanc/cannelle.

Recette disponible en ligne sur : [www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)