

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
- Bavaoise 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