

BÛCHE DAKOTA

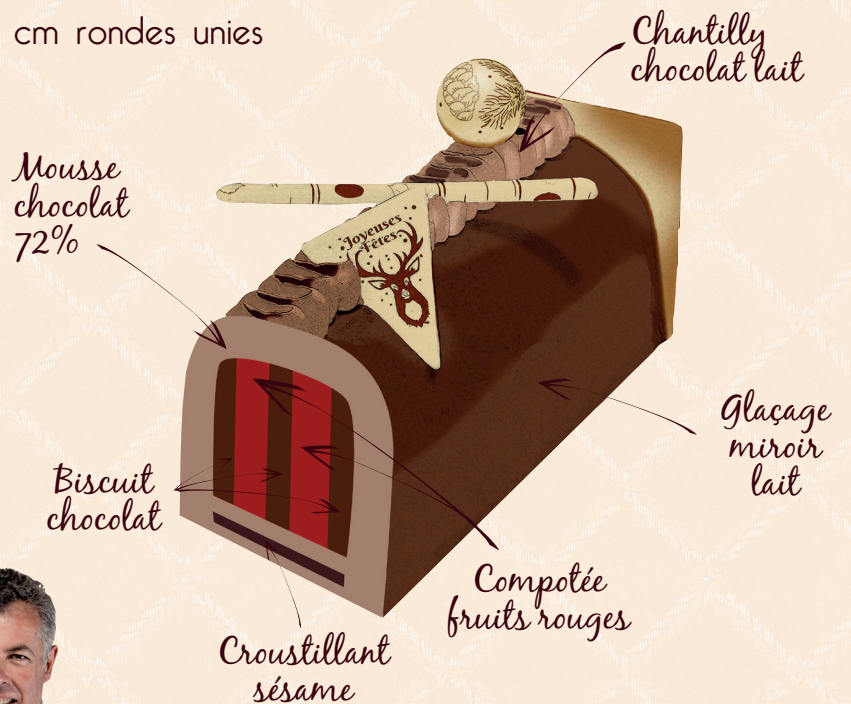


Photo Laurent Mayeux • envergure-publicité.fr

Recette pour 5 gouttières de 50 x 8 cm rondes unies

COMPOSITION :

- Croustillant au sésame
- Biscuit chocolat
- Compotée fruits rouges
- Mousse chocolat 72%
- Chantilly chocolat lait
- Glaçage miroir lait



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

BÛCHE DAKOTA

INGRÉDIENTS

BISCUIT CHOCOLAT

RECETTES POUR 2 PLAQUES EN CADRE DE 50 X 35

- 440 g de pâte d'amande 50% DISGROUP
- 120 g de sucre semoule
- 280 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 140 g d'œufs
- 60 g de cacao poudre
- 130 g de farine T45 DISGROUP
- 400 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 160 g de sucre semoule
- 130 g de beurre
- 120 g de couverture Reno 72%

CAUSTILLANT SÉSAME

- 150 g de couverture lait corail DISGROUP
- 120 g de praliné amande noisette
- 160 g de pâte de noisette
- 175 g de sésame caramélisé
- 110 g de Crispaillette DISGROUP

COMOTÉE FRUIT DES BOIS

- 540 g de purée de framboise LE P'TIT BENOÎT
- 380 g de sucre
- 600 g de fruits rouges IQF LE P'TIT BENOÎT
- 6 g de pectine NH
- 16 g de gélatine or 200 bloom (+96 g d'eau = 112 g)

MOUSSE CHOCOLAT ALLÉGÉE

- 600 g de lait
- 600 g de crème 35% DISGROUP
- 600 g de jaunes d'œufs
- 1200 g de chocolat de couverture Reno noire 72%
- 24 g de gélatine or 200 bloom (+144 g d'eau = 168 g)
- 880 g de meringue italienne
- 1200 g de crème 35% DISGROUP fouettée

CHANTILLY CHOCOLAT LAIT

- 500 g de crème
- 180 g de couverture lait mono origine Madagascar 38%

GLAÇAGE MIROIR LAIT

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de glucose DISGROUP
- 200 g de lait concentré
- 20 g de gélatine (140 g réhydraté)
- 300 g de couverture lait Corail DISGROUP

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Détendre la pâte d'amande progressivement avec les jaunes et les œufs blanchis avec la 1^{ère} partie du sucre. Monter le tout 10 minutes au batteur avec le fouet. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec l'autre partie du sucre. Tamiser ensemble la farine et le cacao poudre. Fondre le beurre avec la couverture. Travailler une corne de blancs montés dans la pâte d'amande. Ajouter la farine tamisée puis le reste de blancs. Verser la couverture avec le beurre. Mélanger puis étaler en 2 cadres de 50 x 35. Cuire environ 20 mn à 160°C. Après refroidissement, détailler 3 bandes de 20 x 50 cm.

Fondre la couverture. Ajouter le praliné, la pâte de noisette puis le sésame et la Crispaillette. Étaler finement entre 2 feuilles guitares. Faire prendre au réfrigérateur. Tailler 5 bandes de 7 cm de large. Réserver pour le montage.

Chauffer la purée avec une partie du sucre et ajouter la pectine diluée dans l'autre partie. Faire bouillir puis ajouter les fruits rouges. Bouillir 3 mn. Ajouter la gélatine. Couler la moitié sur le biscuit précédemment détaillé. Placer un second biscuit et couler le reste de compotée. Placer le 3^{ème} biscuit avant de surgeler. Détailler 5 bandes de 4 cm de large et réserver pour le montage.

Dans une casserole, réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème et les jaunes d'œufs et cuire à 85°C. Verser cette crème anglaise sur le chocolat de couverture noire et ajouter la gélatine. Mixer et refroidir à 30°C avant d'incorporer la meringue et la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

Chauffer la moitié de la crème. Verser sur la couverture. Mélanger cette ganache avant d'incorporer le reste de crème froide. Mixer puis réserver au frais 24 heures. Monter légèrement au batteur.

Cuire à 103°C l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré et la gélatine réhydratée. Verser sur la couverture lait puis mixer. Réserver et utiliser à 30-32°C.

MONTAGE DES BÛCHES

Couler de la mousse chocolat dans la moitié des gouttières. Placer les bandes d'insert debout au centre. Recouvrir de mousse avant d'obturer avec le croustillant sésame. Surgeler. Glacer avant de dresser un lacet de chantilly chocolat lait.