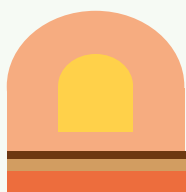


LA BÛCHE
**PEP'S
ARDÉCHOIS**

*Une délicieuse bûche aux
saveurs incontournables
de l'Ardèche !*

SANS
GLUTEN



- Mousse châtaigne
- Compotée citron/yuzu
- Biscuit châtaigne
- Croustillant
- Préparation aux marrons


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



PEP'S ARDÉCHOIS



COMPOSITION

pour 2 gouttières de 50 cm

BISCUIT CHATAIGNE SANS GLUTEN

Beurre cube	340 g
Pâte de marrons	350 g
Crème de marrons	300 g
Œuf entier liquide	440 g
Lait entier liquide	120 g
Sel de mer fin séché	4 g
Vigor Backing levure Irca.....	14 g
Fécule pomme de terre	330 g

CROUSTILLANT SANS GLUTEN

Beurre cube	80 g
Cassonade pur canne	80 g
Amande poudre grise DISGROUP	80 g
Fécule pomme de terre	80 g
Sel de mer fin séché	2 g
Couverture Reno Sinfonia blanche Irca	250 g
Huile pépins de raisin	20 g

PRÉPARATION AUX MARRONS

Crème de marrons	150 g
Pâte de marrons	150 g

COMPOTÉE CITRON YUZU

Sucre cristal à pâtisser	170 g
Dextrose monohydraté	20 g
Purée de citron/yuzu	290 g
Pectine NH	11 g
Citron vert frais	1 zeste

MOUSSE CHATAIGNE

Crème de marrons	700 g
Gélatine poudre 200bloom	14 g
Eau	84 g
Crème UHT 35% M.G. DISGROUP	1000 g

CRÉMEUX CITRON

Œuf entier liquide DISGROUP.....	115 g
Purée de citron/yuzu	145 g
Amidon de maïs	15 g
Couverture Reno Sinfonia blanche Irca	135 g

PROCÉDÉS DE FABRICATION

BISCUIT CHATAIGNE SANS GLUTEN

Au batteur, à la feuille, mélanger le beurre pommade, la crème et la pâte de marron. Verser progressivement les œufs puis les poudres. Finir de mélanger en ajoutant le lait. Etaler en cadre 57x37 cm puis mettre en cuisson environ 15 minutes à 165°C. (1cm de hauteur après cuisson)

CROUSTILLANT SANS GLUTEN

Au batteur, mélanger à la feuille le beurre, la cassonade, la poudre d'amande, la fécule et le sel. Une fois homogène, émietter le crumble sur une plaque. Cuire environ 15 minutes à 165°C. Une fois cuit, dans un batteur, mélanger le chocolat fondu, l'huile et le crumble refroidi.

PRÉPARATION AUX MARRONS

Mélanger la pâte et la crème de marron pour que l'ensemble soit homogène. Reserver en poche pour le montage.

COMPOTÉE CITRON/YUZU

Faire chauffer la purée de citron/yuzu à la casserole avec le dextrose. A 40°C, verser en pluie le mélange sucre/pectine. Faire bouillir puis hors du feu, rajouter le zeste de citron vert. Verser dans 2 moules insert de buche de 50cm (250g/gouttière). Mettre au réfrigérateur pour que la compotée fige avant de mettre au surgélateur.

MOUSSE CHATAIGNE

Faire réhydrater la gélatine avec l'eau. Faire fondre cette masse gélatine et ajouter la moitié de la crème de marron avant de faire chauffer l'ensemble. Une fois le mélange chaud, ajouter l'autre moitié de crème de marron puis la crème 35% moussieuse. Utiliser aussitôt.

CRÉMEUX CITRON

Dans une casserole, faire bouillir les œufs, la purée de citron/yuzu et l'amidon de maïs puis débarasser sur le chocolat blanc avant de mixer pour lisser le crémeux. Faire refroidir très rapidement au surgélateur.

MONTAGE DES BÛCHES

Détailler 2 bandes de biscuit chataigne 7x50cm et y étaler le croustillant (200g/biscuit) puis mettre au surgélateur. Pocher ensuite la préparation au marron (150g/biscuit) et remettre au surgélateur. Pour le montage finale, imprimer à l'aide de l'imprimante alimentaire DECOJET ELITE les images de votre choix sur feuille Chocotransfer et laisser sécher 1 heure. Découper une feuille guitare à la taille du moule à buche et coller les images dessus à l'aide d'une petite pointe de glucose (de façon à avoir l'impression face à nous). Etaler finement le crémeux citron (180g/gouttière) sur la feuille guitare et mettre au surgélateur durant 15 minutes avant de l'insérer dans le moule à buche et finir avec la mousse chataigne (850g/gouttière), l'insert citron/yuzu et le montage biscuit/croustillant/préparation de marrons.



Hugo Alessio
Conseiller Technique
DISGROUP

Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le Petit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »