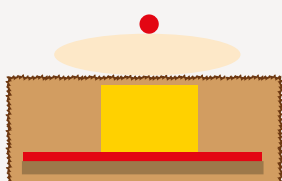








LA BÛCHE

DOUCEUR GLAÇÉE

Une délicieuse bûche de Noël à base de noisette et de fruit de la passion !



-  Glaçage croquant
-  Ganache montée vanille/chocolat blanc
-  Sorbet fruit de la passion
-  Confit fruit rouge
-  Dacquoise noisette
-  Parfait noisette


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



DOUCEUR GLAÇÉE



COMPOSITION

pour 1 cadre de 57 cm x 37 cm x 4,5cm.

DACQUOISE NOISETTE

Blancs d'œufs DISGROUP	375 g
Sucre	300 g
Poudre de noisette DISGROUP	275 g
Poudre d'amande DISGROUP	100 g
Sucre glace	150 g
Farine T45 DISGROUP	75 g

CONFIT DE FRUITS ROUGES

Purée de fruits rouges DISGROUP	750 g
Fruits rouges IQF DISGROUP	750 g
Glucose atomisé	230 g
Sucre	230 g
Pectine NH	24 g

SORBET FRUIT DE LA PASSION

Purée de fruit de la passion DISGROUP	1 kg
Eau	880 g
Sucre	320 g
Joybase premium Fruit 100	180 g

PARFAIT NOISETTE

Eau	200 g
Dextrose	240 g
Sucre	240 g
Jaunes d'œufs DISGROUP	400 g
Joypaste noisette	480 g
Crème 35% fouettée DISGROUP	1560 g

GANACHE MONTÉE / CHOCOLAT BLANC

Lait	220 g
Dextrose	90 g
Glucose	220 g
Gélatine 200 blooms	10 g
Couverture blanche Sinfonia Irca	350 g
Crème 35% M.G. DISGROUP	1100 g
Vanille	2 gousses

GLAÇAGE CROQUANT

Couverture lait 38% Sinfonia Irca	1600 g
Beurre de cacao Irca	400 g
Joypaste noisette	200 g
Prali-décors grains noisette 40% DISGROUP ..	400 g

Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

PROCÉDÉS DE FABRICATION

DACQUOISE NOISETTE

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Tamiser ensemble la poudre de noisette, la poudre d'amande le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur une feuille de cuisson. Cuire à 170°C pendant 18 - 20 min.

CONFIT DE FRUITS ROUGES

Cuire dans une casserole la purée de fruits rouges avec les fruits entiers. À 50°C ajouter en pluie le glucose. Puis après la pectine préalablement mélangée avec le sucre. Porter le tout à 85°C durant 1 min. Refroidir.

SORBET FRUIT DE LA PASSION

Mélanger le sucre avec le Joybase. Verser sur la purée décongelée et l'eau. Mixer. Laisser reposer 15 min et mixer à nouveau. Turbiner. Couler dans un cadre de 57 cm x 15 cm hauteur 3 cm. Surgeler puis détailler en 5 bandes de 3 cm régulières.

PARFAIT NOISETTE

Faire frémir l'eau avec le sucre et le dextrose. Verser sur les jaunes d'œufs en fouettant. Cuire le tout au micro-onde en amenant progressivement cette pâte à bombe à 85°C. Monter au batteur. Détendre avec de la crème fouettée et la pâte de noisette. Mélanger le tout délicatement. Utiliser aussitôt.

GANACHE MONTÉE / CHOCOLAT BLANC

Chauffer le lait puis à 50°, ajouter le dextrose et le glucose. Porter le tout à 85° et ajouter la gélatine en poudre. Verser sur la couverture et mixer légèrement. Mettre la crème liquide puis mixer à nouveau. Gratter les gousses de vanille puis laisser mûrir minimum 12 heures. Foissonner légèrement juste avant le pochage.

GLAÇAGE CROQUANT

Fondre la couverture et le beurre de cacao. Ajouter la pâte de noisette et le Praligrain. Laisser prendre. Le lendemain, utiliser à 30-32°C.

MONTAGE DES BÛCHES

Dans un cadre de 57 x 37 H.4,5 placer la feuille de dacquoise. Etaler dessus 1100 kg de confit de fruit rouge. Positionner à intervalle régulier les 5 bandes de sorbet fruit de la passion. Surgeler. Couler le parfait noisette et lisser à hauteur du cercle. Surgeler. Découper 5 bandes de 57 x 7,4 cm puis chaque bande en 4 bûches de 14,25 cm. Surgeler. Glacer les bûches avec le glaçage croquant. Surgeler. Pocher la ganache montée pour finir le dessus de chaque bûche. Créer une cavité pour couler un cordon de confit fruit rouge. Passer le tout au pistolet avec un voile de miroir.



Marc Hemery
Conseiller Technique
DISGROUP

SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le Petit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »