

PROFITEROLES BREIZH



Bûche glacée

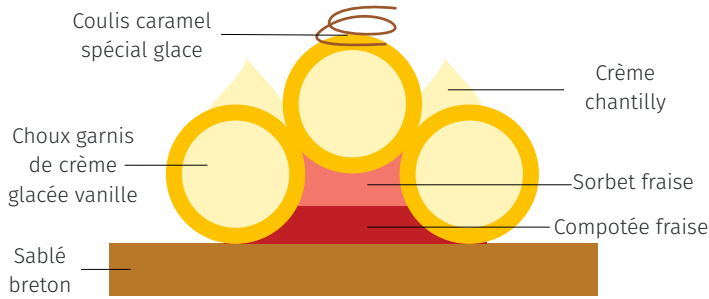


MARC HEMERY

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 2 bandes de bûches de 57 x 8 cm

SABLÉ BRETON

- 150 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 275 g de sucre
- 275 g de beurre demi-sel
- 375 g de farine DISGROUP T45
- 20 g de levure Vigor Baking IRCA

Au batteur, monter les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Ajouter le beurre pommade. Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique. Mélanger sans corser. Dresser à la poche à douille dans des cadres de 57 x 8 cm. Cuire au four ventilé à 160°C, pendant environ 18 - 20 min.

PÂTE À CHOUX

- 250 g de lait
- 250 g d'eau
- 6 g de sel
- 12 g de sucre
- 250 g de beurre
- 250 g de farine DISGROUP T45
- 8 à 10 œufs

Dans une casserole assez grande, faire bouillir ensemble le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Verser la farine puis dessécher 2 min dans la casserole avant de débarrasser dans une bassine. Sans cesser de remuer, incorporer les œufs progressivement jusqu'à la texture habituelle. Dresser sur plaque des petits choux avec la douille n° 10. Sucrer avec le sucre grain 1/3 des petits choux. Cuire 30 min à 170°C.

COMPOTÉE DE FRAISE

- 330 g de purée de fraise LE P'TIT BENOIT
- 40 g d'eau
- 30 g de sucre
- 35 g de sucre inverti Lebboline
- 28 g de masse de gélatine or (4 g + 24 g d'eau)

Faire bouillir l'eau avec le sucre. Dissoudre la masse de gélatine puis le sucre inverti. Ajouter la purée décongelée. Réserver au frais pour le montage.

CRÈME GLACÉE VANILLE

Base blanche

- 2.2 L de lait entier
- 165 g de crème 35% DISGROUP
- 430 g de sucre
- 66 g de poudre de lait 0%
- 220 g de Joybase Infinity Cream 100 JOYGELATO
- 55 g de Joyplus Prosoft JOYGELATO

Crème glacée vanille

- 3 kg de base blanche
- 75 g de Joypast vanille Madagascar IRCA
- 60 g de Joyplus Prosoft JOYGELATO
- 240 g de crème 35% DISGROUP

BASE BLANCHE

Mélanger ensemble les poudres : sucre, Joybase, lait en poudre, Joyplus Prosoft.

Chauffer le lait puis vers 35°C verser les poudres. Pasteuriser à 85°C. Refroidir rapidement à 3°C. Laisser maturer une nuit avant utilisation.

CREME GLACEE VANILLE

Mixer le tout dans la base blanche. Turbiner.

SORBET FRAISE

- 1 kg de purée de fraise LE P'TIT BENOIT
- 810 g d'eau
- 390 g de sucre
- 180 g de Joybase Premium Fruit 100 JOYGELATO

Délayer le sucre avec le Joybase. Verser sur la purée de framboise et l'eau. Mixer le mélange et laisser reposer ¼ d'heure. Turbiner et utiliser aussitôt.

COULIS CARAMEL POUR GLACES

- 200 g de glucose DISGROUP
- 200 g de sucre
- 300 g de crème 35% DISGROUP
- 3 g de vanille 200 DISGROUP
- 120 g de beurre demi-sel

Liquéfier le glucose dans une casserole puis verser progressivement le sucre en pluie. Porter jusqu'à coloration blonde. Décuire avec la crème chaude puis le beurre et la vanille.

CREME CHANTILLY

- 1 L de crème 35% DISGROUP
- 5 g d'extrait de vanille DISGROUP
- 100 g de sucre glace

Verser tous ces ingrédients dans une cuve de batteur bien froide. Monter au fouet.

MONTAGE

Dès la sortie de turbine du sorbet, mouler dans un moule à buchettes puis surgeler.

Dès la sortie de turbine de la crème glacée vanille, garnir les choux qui seront ensuite caramélisés au sucre cuit. Puis avec une douille cannulée garnir les chouquettes en les coupant au 2/3 de leur hauteur. Reposer le chapeau puis saupoudrer de Biancaneve. Surgeler tous ces choux pour le montage.

Sur les bandes de sablé breton, étaler la comptée de fraise au centre. Positionner le sorbet fraise. Détailler des bûches de la longueur souhaitée. Avec une poche munie d'une douille cannulée, dresser des flammes de crème Chantilly le long de cet insert sorbet fraise. Dresser également des rosaces dessus. Placer les petits choux caramélisés sur les côtés et les « chouquettes » sur le dessus. Server avec un coulis caramel.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547

Réf. 1455

Réf. 3353

Réf. 3657

Réf. 1625

Réf. 2225

Réf. 1888

Réf. 8264

Réf. 8128

Réf. 3549

Réf. 650301