

BÛCHE CARAMELIA

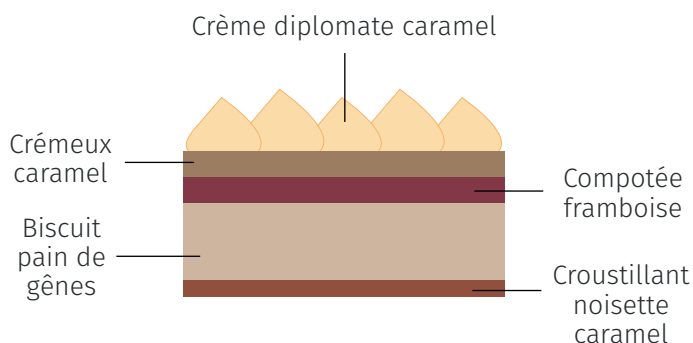


HUGO ALESSIO

Recette proposée par Hugo Alessio
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 1 cadre 57 x 37 x 4 cm

PAIN DE GÈNES

- 940 g d'œufs coquille
- 1000 g de pâte d'amande 53% IRCA
- 320 g de beurre fondu froid
- 190 g de farine T45 DISGROUP
- 20 g de levure Vigor Baking IRCA

Faire légèrement chauffer la pâte d'amande au micro-onde. La mettre ensuite au batteur et la détendre avec les œufs. Une fois homogène, verser le beurre pour émulsionner. Terminer le mélange à la maryse avec la farine et la levure tamisées. Verser en cadre 57 x 37 x 4 cm non graissé. Cuire 25 min à 160°C (varie selon les fours).

CROUSTILLANT NOISETTE CARMEL

- 260 g de Crispaillette DISGROUP
- 130 g de couverture Sinfonia caramel Oro IRCA
- 300 g de pâte de noisette IRCA

Faire fondre le chocolat, ajouter la pâte de noisette puis la Crispaillette. Etaler dans un cadre 37 x 57 cm.

COMPOTÉE DE FRAMBOISE

- 1425 g de purée de framboise LE P'TIT BENOIT
- 320 g de sucre
- 36 g de Pectine NH
- 60 g de jus de citron DISGROUP

Faire chauffer la purée dans une casserole. Mélanger à sec la pectine et le sucre puis verser dans la casserole en pluie. Faire bouillir le mélange 1 min après ébullition. Verser le citron. Couler 1600 g sur le pain de Gènes surgelé et réserver le reste dans une poche pour le décor. Mettre au surgélateur.

CRÉMEUX CARMEL

- 800 g de crème 35% DISGROUP
- 105 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 84 g de masse gélatine 200 bloom
- 420 g de couverture Sinfonia caramel oro IRCA

Faire chauffer la crème dans une casserole, ajouter les jaunes et cuire comme une crème anglaise à 85°C. Verser rapidement sur le chocolat et la masse gélatine. Mixer et déposer le crèmeux sur la compotée framboise et surgeler le tout.

CRÈME DIPLOMATE CARMEL

- 1000 g de lait
- 65 g de sucre
- 100 g de poudre à crème DISGROUP
- 200 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 400 g de couverture Sinfonia caramel Oro IRCA
- 100 g de masse gélatine 200 bloom
- 420 g de crème 35% DISGROUP
- 185 g de mascarpone

Dans une casserole, faire bouillir le lait. En parallèle, blanchir les jaunes d'œufs, le sucre puis ajouter la poudre à crème pâtissière. Cuire 1 min 30, ajouter le chocolat hors du feu. Faire refroidir rapidement. Reprendre la crème pâtissière froide et la détendre au fouet. Ajouter la gélatine fondue. Monter la crème avec le mascarpone et mélanger les deux préparations délicatement. Utiliser aussitôt.

MONTAGE

Après avoir cuit le biscuit pain de Gènes et l'avoir fait refroidir, ajouter la compotée de framboise, mettre au surgélateur avant de couler le crèmeux caramel puis remettre au surgélateur. Pocher ensuite la diplomate sur le dessus. Ajouter des pointes du reste de la compotée. Surgeler. Déposer le cadre sur le croustillant avant sa cristallisation. Pulvériser sur l'ensemble du cadre le Covergel neutre chauffé et dilué à 70% d'eau. Détailler des bûches de 7.5 x 19 cm. Déposer deux bandes de chocolat caramel sur les côtés de la bûche (5 x 19.5 cm).

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 1455



Réf. 3353



Réf. 650300



Réf. 3793



Réf. 1912



Réf. 2415



Réf. 3659



Réf. 2673



Réf. 4297



Réf. 3657