

# BÛCHE FRIMAS



 Bûche glacée



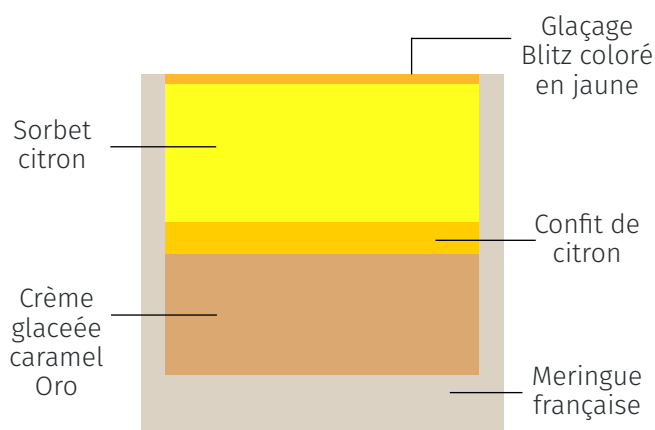
**MARC HEMERY**

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



**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

# BÛCHE FRIMAS



Recette pour 4 bandes de bûches de 57 x 7 cm

## MERINGUE FRANÇAISE

- 250 g de blancs d'œufs
- 250 g de sucre cristal
- 250 g de sucre glace
- QS de cassonade

Monter doucement les blancs d'œufs. Lorsqu'ils commencent à grainer, serrer avec le sucre cristal. Ajouter délicatement le sucre glace en pluie. Avec une poche munie d'une douille ronde unie de 10, dresser 4 bandes de meringue de 57 x 7 cm. Le reste de meringue dressée en bâtonnets puis saupoudrée de sucre cassonade. Cuire 3 heures à 100°C. Et conserver cette meringue dans un endroit bien sec

## CONFIT DE CITRON

- 600 g d'écorces de citron confits
- 150 g de purée citron LE P'TIT BENOIT
- 150 g de Lebboline

Chauffer légèrement la purée de citron de façon à diluer la Lebboline. Broyer les écorces de citron puis incorporer la purée sucrée. Réserver pour le montage.

## SORBET CITRON

- 800 g de purée de citron LE P'TIT BENOIT
- 1860 g d'eau
- 690 g de sucre
- 266 g de Joybase Premium Fruit JOYGELATO

Mélanger poudres, sucre et Joybase ensemble. Mixer la purée de citron avec l'eau avant de verser en pluie le mélange. Mixer puis laisser reposer ¼ d'heure. Mixer à nouveau avant de turbiner.

## CRÈME GLACÉE CHOCOLAT CARAMEL ORO

### Base blanche

- 2.5L de lait entier
- 187.5 g de crème 35% DISGROUP
- 487.5 g de sucre
- 262.5 g de Joybase Infinity Cream 100 JOYGELATO
- 75 g de lait en poudre 0%
- 62.5 g de Joyplus Prosoft JOYGELATO

### Crème glacée caramel oro

- 3 kg de base blanche
- 480 g de couverture caramel Oro IRCA
- 300 g de lait entier

## BASE BLANCHE

Mélanger ensemble les poudres : sucre, Joybase, lait en poudre, Prosoft. Chauffer le lait puis verser les poudres. Pasteuriser à 85°. Refroidir rapidement à 3°. Laisser maturer une nuit avant utilisation.

## CREME GLACEE CARAMEL ORO

Chauffer le lait et verser sur la couverture fondue. Mixer le tout dans la base blanche. Turbiner.

## MONTAGE

Dans chaque gouttière carrée, dresser 780 g de sorbet citron. Laisser durcir avant d'étaler 225 g de confit de citron par gouttière. Laisser durcir à nouveau puis couler 780 g de crème glacée caramel Oro. Obtenir chaque gouttière avec une bande de meringue. Faire prendre en surgélation. Glacer au pistolet avec du Blitz ice coloré en jaune. Placer des bâtonnets de meringue avec la cassonade sur les cotés de chaque bûche. Décorer.



## LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 1455



Réf. 3354



Réf. 650307



Réf. 1625



Réf. 2225



Réf. 1888



Réf. 1912



Réf. 7005

Retrouvez et téléchargez cette recette sur : [www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)