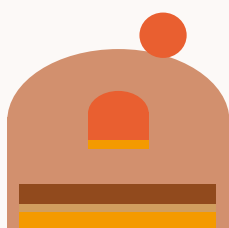


LES BÎCHES

ROUSSILON

*Retrouvez la fraîcheur et les saveurs
du vergers dans cette bûche
à la pêche et à l'abricot !*



- Compotée abricot
- Mousse pêche de vigne
- Financier citron/abricot
- Croustillant amande
- Crèmeux caramel


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



ROUSSILON



COMPOSITION

pour 2 gouttières unies de 8 x 50 cm

FINANCIER ABRICOT CITRON

Blanc d'œuf liquide DISGROUP	200 g
Sucre glace amylose	165 g
Amande poudre grise DISGROUP	170 g
Farine T55 DISGROUP	165 g
Citron vert	2 zestes
Sucre inversé Lebboline	100 g
Beurre noisette	85 g
Huile d'olive extra vierge	80 g
Blanc d'œuf liquide DISGROUP	200 g
Sucre cristal à pâtisser	80 g
Abricot HG César	50 g

CROUSTILLANT AMANDE

Couverture Sinfonia Caramel ORO IRCA	115 g
Huile de pépins de raisin	12 g
Amandes hachées torréfiées	95 g
Crispaillette pur beurre LES ESSENTIELS	30 g

CRÊMEUX CARAMEL ORO

Crème UHT 35% M.G. DISGROUP	340 g
Jaune d'œuf liquide DISGROUP	45 g
Amidon maïs	15 g
Masse gélatine	30 g
Couverture Sinfonia Caramel ORO IRCA	150 g

COMPOTÉE ABRICOT

Purée abricot DISGROUP	750 g
Sucre cristal	240 g
Dextrose monohydraté	20 g
Pectine NH	21,8 g
Jus 100% citron DISGROUP	25 g

MOUSSE PÊCHE DE VIGNE

Purée de pêche de vigne	1000 g
Gélatine poudre 200bloom	20 g
Blanc d'œuf poudre	25 g
Sucre cristal	50 g
Crème UHT 35% M.G. DISGROUP	340 g

GLAÇAGE PÊCHE DE VIGNE

Purée de pêche de vigne	390 g
Eau	600 g
Sucre cristal	350 g
Sirup glucose DISGROUP	50 g
Dextrose monohydraté	300 g
Pectine NH	25 g
Sucre cristal	100 g
Jus 100% citron DISGROUP	25 g
Gélatine poudre 200 bloom	15 g

PROCÉDÉS DE FABRICATION

FINANCIER ABRICOT CITRON

Mélanger ensemble, les blancs, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine, les zestes de citron vert, la lebboline, les abricots HG, l'huile d'olive et le beurre noisette refroidi. Monter en parallèle la deuxième partie des blancs avec le sucre puis l'incorporer. Etaler dans un cadre 50 x 37 cm. Cuire 15 minutes à 175°C.

CROUSTILLANT AMANDE

Faire fondre la couverture caramel, ajouter l'huile puis les amandes torréfiées et la Crispaillette.

CRÊMEUX CARAMEL ORO

Délayer l'amidon de maïs avec un peu de crème et verser le reste dans une casserole et la faire chauffer. En parallèle, mélanger les jaunes avec l'amidon de maïs. A ébullition, ajouter jaune + amidon et faire bouillir 1 minutes. Hors du feu, ajouter la masse gélatine et verser le tout sur le chocolat. Mixer pour émulsionner et débarrasser au froid dans un récipient.

COMPOTÉE ABRICOT

Faire chauffer la purée, à 40°C ajouter le mélange sucre, dextrose et pectine. Faire bouillir puis hors du feu ajouter le jus de citron.

MOUSSE PÊCHE DE VIGNE

Hydrater la gélatine avec 290g de purée.

Mélanger 150g de purée avec le sucre et les blancs en poudre et faire foisonner comme une meringue. En parallèle, chauffer une partie de la purée pour y incorporer la gélatine hydratée et fondue, ajouter ensuite le restant de purée froide.

Mélanger la meringue et la crème fouettée puis incorporer la purée gélifiée délicatement.

Utiliser aussitôt.

GLAÇAGE PÊCHE DE VIGNE

Hydrater la gélatine avec 90g de purée.

Faire cuire le restant de purée, la 1ère partie du sucre, le glucose et le dextrose. Ajouter en pluie pectine/sucre à 40°C. faire bouillir 1 minutes. Hors du feu ajouter le citron et la gélatine réhydratée.

Utiliser le lendemain à 50°C au pistolet.

MONTAGE DES BÛCHES

Découper 1 bande de biscuit 14x50cm, y étaler le croustillant, couper ensuite 2 bandes de 2.5x50cm. Pocher le crémeux sur la bande de 14cm et mettre au surgélateur. On redécoupera ce biscuit en deux une fois bien froid.

Pour la compotée, verser 370g/insert, déposer ensuite les bandes de biscuit de 2.5cm dans chaque gouttière. Verser 18g de compotée dans des moules truffe (SF172). Mettre au réfrigérateur pour que la pectine agisse avant de mettre au surgélateur.

Pour la mousse, diviser la quantité de mousse en deux gouttières.

Pour les embouts de bûches, pulvériser du beurre de cacao coloré en orange à l'aide d'un pochoir en forme d'abricot. Coller par la suite une demi-amande.

Utiliser le glaçage au pistolet à 50°C sur la bûche surgelée et les boules d'abricot. Remettre au surgélateur avant de détailler et de décorer avec les fleurs de pêcher et les boules d'abricot (9/gouttière) et les embouts de bûche.



Hugo Alessio
Conseiller Technique
DISGROUP

SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le Petit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Réclamez tous les produits et références
à votre distributeur DISGROUP !