

Bûche L'instant Thé

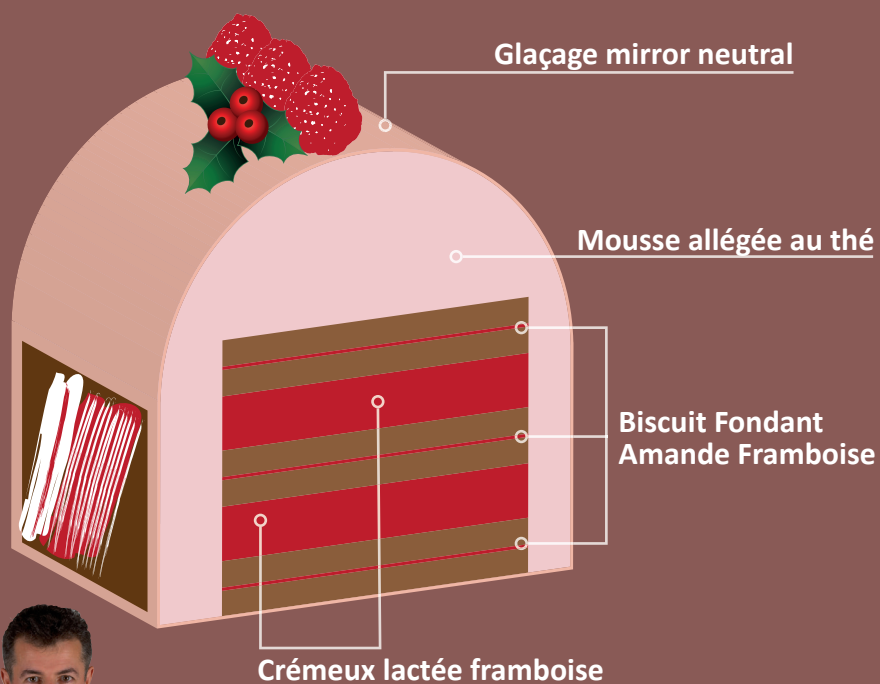


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Recette pour 6 gouttières
rondes unies.

Composition :

- Biscuit fondant amande framboise
- Crémeux lacté framboise
- Mousse allégée au thé



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingredients

Fondant Amandes Framboises

320 g de jaunes d'œufs
400 g d'œufs
280 g de sucre
120 g de sucre inverti
600 g de poudre d'amande DISGROUP
100 g de farine DISGROUP T45
560 g de blanc d'œufs
160 g de sucre
200 g de beurre fondu froid
500 g de brisures de framboises

Crèmeux lacté framboise

250 g de crème Disgroup
250 g de lait
100 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre
500 g de purée de framboise DISGROUP
950 g de couverture Réno lait
6 feuilles de gélatine argent
300 g de crème Disgroup fouettée

Mousse allégée au thé

800 g de lait
100 g de thé Earl Grey
15 g d'eau de fleur d'oranger DISGROUP
16 feuilles de gélatine argent
1500 g de couverture blanche Perle DISGROUP
1600 g de crème Disgroup fouettée



Astuces du Chef

Monter au batteur les jaunes et les œufs avec les sucres, ajouter la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement le mélange blanchi aux blancs puis le beurre. Dresser sur 3 plaques avec feuille de cuisson. Parsemer de brisures de framboises. Cuire 12-15 mn à 170°C.

Chauffer la crème avec le lait. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Cuire cette crème anglaise. Verser celle-ci sur la couverture fondue en amorçant l'émulsion. Ajouter la purée de framboise et la gélatine. Mélanger délicatement la crème fouettée.

Infuser le thé durant 12 heures au réfrigérateur. Chinoiser le lait et repeser afin de compléter l'absorption du thé. Chauffer le lait et dissoudre la gélatine. Verser sur la couverture fondue en créant une émulsion. Parfumer avec la fleur d'oranger. Lorsque la ganache atteint 35-40° ajouter délicatement la crème fouettée.

Montage des bûches

Étaler le crèmeux sur 2 feuilles de biscuits en les superposant. Appliquer la 3ème feuille de biscuit sur ce crèmeux. Placer au surgélateur avant de détailler 6 bandes de 6 x 50 cm. Garnir de mousse allégée la moitié des gouttières avant d'insérer les bandes de biscuit/crèmeux. Surgeler. Démouler et glacer avec du Mirror Neutral. Décorer.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr