

BÛCHE MISTIK

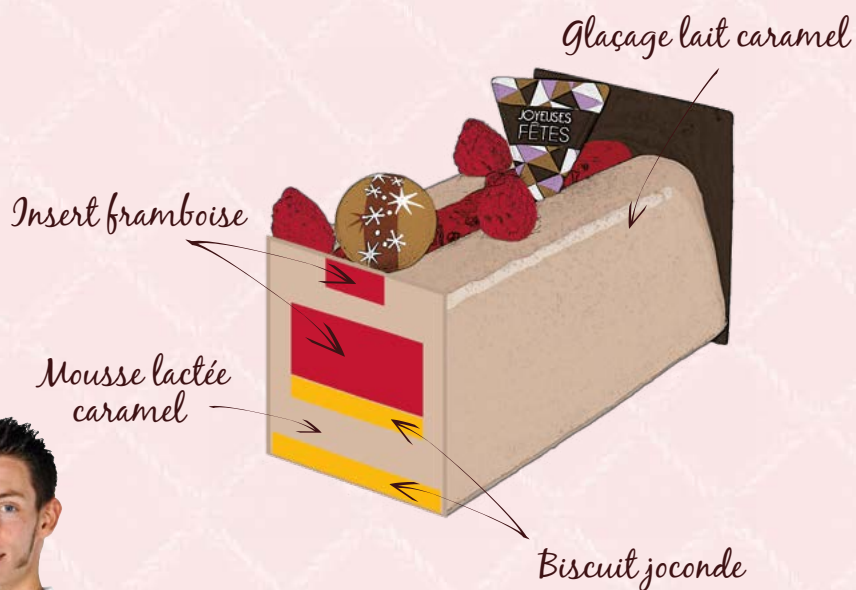


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 2 moules à bûches 1/2 gouttière fond plat.

COMPOSITION :

- Biscuit joconde
- Insert framboise
- Mousse lactée caramel
- Glaçage lait caramel



ANTOINE DOUCHAIN

Recette proposée par Antoine Douchain
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

BÛCHE MISTIK

INGRÉDIENTS

BISCUIT JOCONDE pour une plaque 40x60 cm

- 125 g d'œuf
- 85 g de sucre glace
- 90 g de poudre d'amande DISGROUP
- 25 g de farine DISGROUP
- 170 g de blanc d'œuf
- 50 g de sucre
- 20 g de beurre fondu froid

INSERT FRAMBOISE pour un cadre 40x60 cm

- 1000 g de purée de framboise LE P'tit Benoît
- 200 g de sucre
- 120 g de poudre à crème
- 120 g de beurre de cacao Gocce Irca
- 600 g de framboises IQF LE P'tit Benoît
- 100 g de Joypaste framboise

MOUSSE LACTÉE CARAMEL

- 800 g de couverture Reno lactée caramel
- 495 g de lait
- 200 g de beurre
- 350 g de jaune d'œuf
- 110 g de sucre
- 1400 g de crème UHT 35% DISGROUP fouettée
- 24 g de gélatine 200 bloom

GLACAGE LAIT CARAMEL

- 300 g de sucre
- 150 g d'eau
- 200 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 300 g de glucose DISGROUP
- 300 g de couverture Reno lactée caramel
- 24 g de gélatine 200 bloom

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Blanchir les œufs avec le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer les deux appareils ensemble puis le beurre fondu. Étaler ce biscuit sur une plaque 40x60 cm puis cuire 8 à 10 minutes à 200° C.

Chauffer la purée de framboise. Mélanger à sec la poudre à crème et le sucre puis incorporer à la purée de framboise et cuire comme une crème pâtissière. Ajouter le beurre de cacao, émulsionner au mixeur puis ajouter le Joypaste framboise et la totalité des framboises IQF. Couler l'ensemble sur le biscuit joconde dans un cadre 40x60 cm puis surgeler.

Chauffer le lait et le verser sur la couverture Reno. Réaliser une ganache puis y ajouter le beurre au mixeur. Cuire le sucre à 110°C et le verser sur les jaunes pour réaliser un appareil à bombe. Ajouter la gélatine préalablement fondue dans la ganache lactée caramel puis la crème fouettée et l'appareil à bombe. Mélanger délicatement l'ensemble.

Cuire à 110°C, le sucre, l'eau et le glucose. Décuire avec la crème chaude. Verser l'ensemble sur la couverture Reno, ajouter la gélatine puis mixer. Réserver au froid durant 12h avant utilisation.

MONTAGE DES BÛCHES

Disposer la mousse dans le fond des gouttières et chemiser les bords des gouttières. Disposer l'insert framboise et le biscuit joconde encore gelés. Ajouter une nouvelle épaisseur de mousse puis une bande de 8 cm de large de biscuit joconde. Surgeler. Glacer ensuite la bûche à l'aide du glaçage lacté caramel fond épais à 35°C. Décorer la bûche harmonieusement avec une petite bande centrale d'insert framboise encore liquide, les embouts et décors chocolat Florensuc puis ajouter des framboises entières.