

LA MAJESTIQUE



Photo Laurent Mayeux • envergure-publicité.fr

Recette pour 1 gouttière à bûche de 57 cm.

COMPOSITION :

- Biscuit "pâte à choux"
- Fruttidor cerise
- Crème légère chocolat
- Chantilly mascarpone



MARC HEMERY
ANTOINE DOUCHAIN

Recette proposée par Marc Hemery
et Antoine Douchain
Conseillers techniques DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

BISCUIT PÂTE À CHOUX

- 90 g de lait
- 100 g de beurre
- 140 g de farine T45 DISGROUP
- 100 g d'œufs
- 170 g de jaunes d'œufs
- 250 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 120 g de sucre



CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT

- 250 g de crème 35% DISGROUP
- 90 g de couverture Réno noire 64% IRCA



CHANTILLY MASCARPONE

- 200 g de crème 35% DISGROUP
- 50 g de mascarpone
- 30 g de sucre glace
- 1/2 gousse de vanille DISGROUP



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Confectionner une pâte à choux avec le lait, le beurre, la farine, les jaunes d'œufs et les œufs. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement à la pâte à choux. Étaler sur un Flexipat et cuire à 180°C pendant 10-12 mn. Démouler et réserver couvert au réfrigérateur.

Chauffer la moitié de la crème et verser sur la couverture 64%. Faire une ganache avant de rajouter le reste de crème. Réserver jusqu'au lendemain. Monter légèrement.

Détendre le mascarpone dans la crème, ajouter le sucre glace et les grains de la gousse de vanille. Monter comme une chantilly.

MONTAGE DES BÛCHES

Dresser un boudin de Fruttidor cerise à la base du biscuit et sur toute sa longueur. Enrouler le biscuit autour puis étaler la crème légère chocolat sur le reste du biscuit. Rouler le tout et placer au congélateur. Détailler les bûches à la taille voulue. Glacer au miroir neutre et dresser un lacet de crème mascarpone sur le dessus.