

BÛCHE TRILOGIE



Photo Laurent Mayeux • envelopure-publicité.fr

Recette pour 2 gouttières à bûche.

COMPOSITION :

- Crémeux miel
- Croquant aux brisures de marrons
- Mousse chocolat
- Biscuit génoise



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

CRÉMEUX MIEL

- 60 g de miel
- 330 g de crème 35 % DISGROUP
- 330 g de mascarpone
- 20 g de sucre
- 80 g de jaune
- 8 g de gélatine 180 blooms (argent)



CROQUANT AUX BRISURES DE MARRONS

- 300 g de couverture Origine noire Pérou 70%
- 100 g de brisures de marrons



MOUSSE CHOCOLAT

- 1000 g de couverture Origine noire Pérou 70%
- 1250 g de crème 35 % DISGROUP fouettée
- 156 g de jaune
- 245 g de sucre

BISCUIT GÉNOISE (1 FEUILLE 40 X 60 CM)

- 170 g de blanc d'œuf DISGROUP
- 50 g de sucre
- 200 g d'œuf
- 70 g de jaune d'œuf
- 175 g de sucre
- 130 g de farine T45 DISGROUP



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Chauffer la crème et le miel. Faire blanchir les jaunes et le sucre. Réaliser une crème anglaise avec la crème chaude et les jaunes blanchis avec le sucre. Verser cette crème anglaise sur le mascarpone préalablement détendu. Mélanger les deux appareils. Ajouter la gélatine préalablement fondue. Faire prendre au froid négatif dans le moule à insert.

.....

Tempérer la couverture et chablonner le biscuit à l'aide d'un rouleau. Puis parsemer de brisures de marrons.

.....

Monter la crème pour obtenir une texture mousseuse. Faire un sucre cuit à 100°C. Verser le sucre cuit sur les jaunes légèrement montés. Faire monter l'appareil à bombe. Fondre la couverture. Mélanger légèrement l'appareil à bombe avec la crème mousseuse. Incorporer la couverture fondue au mélange.

.....

Tamiser la farine. Blanchir les jaunes et les œufs avec le sucre. Monter les blancs puis serrer avec le sucre. Détendre avec une partie des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le reste des blancs montés. Étaler sur une feuille de cuisson. Cuire 10-15 min à 185 °C.



MONTAGE DES BÛCHES (MONTAGE À L'ENVERS)

Masquer la gouttière avec une épaisseur de mousse chocolat. Déposer l'insert de crémeux miel à l'intérieur. Poser le biscuit génois préalablement recouvert de 60 g de crème de marron. Recouvrir d'une couche de mousse chocolat. Poser le biscuit recouvert de croquant aux brisures de marrons. Lisser les bords.