

LES BûCHES

SAPIN TIMUT ÉXOTIQUE

*Une délicieuse bûche triangle
à base de noisette, vanille, citron
vert et de mangue épicée !*



- Ganache montée vanille
- Mousse mangue épicée
- Compotée exotique
- Biscuit moelleux noisette
- Croustillant noisette/citron vert


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



SAPIN TIMUT ÉXOTIQUE



COMPOSITION

pour 1 cadre de 57 x 37 x 5 cm.

BISCUIT MOELLEUX NOISETTE

Noisette poudre torréfiée DISGROUP	420 g
Cassonade pur canne	285 g
Blanc d'œuf liquide DISGROUP (1)	120 g
Jaune d'œuf liquide DISGROUP	160 g
Sel de mer fin	1,5 g
Beurre incorporé 82% M.G.	165 g
Blanc d'œuf liquide DISGROUP (2)	465 g
Blanc d'œuf poudre	9 g
Sucre cristal	160 g
Farine T55 DISGROUP	200 g
Vigor Backing levure IRCA	12 g

CROUSTILLANT NOISETTE

CITRON VERT

Palet couverture blanc 30% SIGNATURE	440 g
Huile pépins de raisin	50 g
Brisures crêpes dentelle	240 g
Noisette hachées blanches torréfiées DISGROUP	220 g
Citron vert	1 zeste

PURÉE MANGUE TIMUT VANILLE

Purée mangue LE P'TIT BENOÎT	1800 g
Poivre de timut	9 g
Vanille DISGROUP	2 gousses

COMPOTÉE ÉXOTIQUE

Ananas cube	700 g
Purée coco LE P'TIT BENOÎT	700 g
Purée mangue timut vanille	400 g
Purée passion LE P'TIT BENOÎT	400 g
Dextrose monohydraté	120 g
Sucre cristal	100 g
Pectine NH	34 g
Joypaste vanille bourbon IRCA	30 g
Purée passion LE P'TIT BENOÎT	30 g

MOUSSE MANGUE ÉPICÉE

Purée mangue timut vanille (1)	1130 g
Purée mangue timut vanille (2)	240 g
Eau	22 g
Blancs en poudre	40 g
Sucre cristal	80 g
Crème UHT 35% M.G. DISGROUP	540 g
Gélatine poudre 200 bloom	24 g

GANACHE MONTÉE VANILLE

Crème UHT 35% M.G. DISGROUP (1)	1900 g
Palet couverture blanc 30% SIGNATURE	630 g
Masse gélatine 200 bloom	95 g
Crème UHT 35% M.G. DISGROUP (2)	315 g
Gousse de vanille 15-17 cm DISGROUP	4 g

Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

PROCÉDÉS DE FABRICATION

BISCUIT MOELLEUX NOISETTE

Mélanger la poudre de noisette torréfiée, la cassonade, la première partie des blancs (1), les jaunes, le sel et le beurre fondu. Monter la deuxième partie de blancs (2) avec les blancs en poudre et le sucre puis l'incorporer au premier mélange. Finir avec la farine et la levure tamisées. Diviser en 2 cadres 57 x 37. Cuisson 160°C environ 20 minutes four ventilé.

CROUSTILLANT NOISETTE CITRON VERT

Faire fondre la couverture, rajouter l'huile puis la Crispaillette, le zeste et les noisettes torréfiées. Etaler dans un cadre 57x37.

PURÉE MANGUE TIMUT VANILLE

Prendre 250g de purée et mettre à chauffer à environ 60°C avec le poivre écrasé et le transférer ensuite dans le reste de purée froide. Faire infuser environ 1h30 au froid avec les 2 gousses de vanille puis filtrer pour enlever les morceaux de poivre.

COMPOTÉE ÉXOTIQUE

Faire bouillir et réduire les cubes d'ananas jusqu'à obtenir un poids de 460 g. Ajouter ensuite la purée de coco, la purée de mangue, le dextrose et la purée de passion. A 40°C, ajouter en pluie le mélange sucre/pectine puis faire bouillir. Hors du feu, ajouter la vanille et la purée de passion froide. Couler aussitôt.

MOUSSE MANGUE ÉPICÉE

Réhydrater la gélatine avec 200g de purée (1). Mélanger 240g de purée (2) avec, l'eau, le sucre et les blancs en poudre et faire foisonner comme une meringue. En parallèle, chauffer une partie de la purée (1) pour y incorporer la gélatine hydratée et fondue, ajouter ensuite le restant de purée froide (1). Mélanger la meringue et la crème fouettée puis incorporer la purée gélifiée délicatement. Utiliser aussitôt.

GANACHE MONTÉE VANILLE

Faire chauffer la crème (1) avec la vanille puis verser sur le chocolat et la masse gélatine puis mixer. Ajouter ensuite la crème froide et remixer. Réserver au froid. Le lendemain, monter au fouet jusqu'à bonne texture.

MONTAGE DU SAPIN

Après avoir étaler le croustillant en cadre, déposer un biscuit noisette et mettre au surgélateur avant de couler la compotée et réserver au réfrigérateur pour la faire prendre. Ajouter le deuxième biscuit et mettre au surgélateur. Finir le cadre avec la mousse mangue et remettre au surgélateur. Détailler des triangles de la taille souhaitée et pocher la ganache montée. Surgeler avant de pulvériser un glaçage neutre. Décorer.



Hugo Alessio
Conseiller Technique
DISGROUP

SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »