

Bûche pistache fruits rouges

Recette pour 4 moules à bûchette de 49 cm ref «2M BUCHETTE1» Décors et Créations®

1. Biscuit cake pistache

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1530 g	CAKE & MUFFIN VEGAN	Mélanger à la feuille en vitesse moyenne CAKE & MUFFIN VEGAN, l'huile et l'eau durant 5 min. Ajouter la pâte de pistache, mélanger, puis ajouter PRALIGRAINS. Etaler 2000 g dans un cadre 60 x 40 cm et 1000 g dans un autre cadre 60 x 40 cm. Cuire au four ventilé à 170°C pendant +/- 15 min pour le premier cadre et +/- 10 min pour le deuxième.
535 g	Huile	
610 g	Eau	
180 g	Pâte de pistache	
150 g	PRALIGRAINS	

2. Garniture pâtissière

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
240 g	GARNITURE PATISSIERE VEGAN	Mélanger GARNITURE PATISSIERE VEGAN et l'eau en petite vitesse pendant 30 s, puis fouetter à grande vitesse pendant 3 min.
600 g	Eau	

3. Mousse vanille fleur d'oranger

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
840 g	Garniture pâtissière	Mélanger la garniture pâtissière avec les grains de vanille et l'eau de fleur d'oranger. Ajouter délicatement PATI WHIP VEGAN montée ferme.
1 pce	Gousse de vanille	
20 g	Eau de fleur d'oranger	
340 g	PATI WHIP VEGAN	



4. Fourrage fruits rouges

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
560 g	Eau (1)	Fouetter au batteur l'eau (1), la purée de framboise et GARNITURE PATISSIERE VEGAN pendant 30 s en 1 ^{re} vitesse puis 3 min en 3 ^e vitesse. Chauffer FRUFFI FRAMBOISE avec les myrtilles congelées à environ 45 °C, sans cesser de mélanger. Mélanger avec la première préparation. Mélanger BAVARIA NEUTRE VEGAN avec l'eau (2) à 25-30°C et ajouter au mélange.
560 g	Purée de framboise	
450 g	GARNITURE PATISSIERE VEGAN	
560 g	FRUFFI FRAMBOISE	
110 g	Myrtilles	
225 g	BAVARIA NEUTRE VEGAN	
225 g	Eau (2)	

5. Glaçage gourmand rocher

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
2000 g	Chocolat noir 64%	Fondre le chocolat et l'huile de pépins de raisin puis ajouter PRALIGRAINS . Utiliser à +/- 35°C.
600 g	Huile de pépins de raisin	
600 g	PRALIGRAINS	

6. Glaçage miroir neutre

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
170 g	JELFIX NEUTRE	Porter à ébullition JELFIX NEUTRE et l'eau, puis ajouter ROYAL MIROIR NEUTRE et mixer sans incorporer d'air. Utiliser à +/- 45°C.
170 g	Eau	
680 g	ROYAL MIROIR NEUTRE	

Montage & Finition

Après refroidissement des biscuits cake pistache, détailler le biscuit le plus épais 4 bandes de 9 x 49 cm et le biscuit le plus fin 4 bandes de 4 x 48 cm (vous obtiendrez plus que les quantités nécessaires, à prendre en compte si vous multipliez la recette). Réserver au grand froid.

Sur une plaque munie d'un Silpat®, dresser en quinconce 3 boudins de mousse vanille fleur d'oranger par bûche à l'aide d'une douille unie de Ø 15 mm sur une longueur de 48 cm (environ 180 g). Surgeler.

Garnir à 1/3 des moules à bûchettes „2M BUCHETTE1“ de fourrage fruits rouges, puis placer les 3 boudins de mousse vanille fleur d'oranger. Compléter jusqu'à 1 cm du bord de fourrage fruits rouges puis placer une bande de 4 x 48 cm de biscuit cake pistache.

Couper les bandes de biscuit pistache de 9 cm de largeur à la longueur souhaitée. Les glacer avec le glaçage gourmand rocher, laisser figer au froid. Ces bandes constitueront les socles des bûches.

Démouler et glacer les bûchettes de fourrage fruits rouges avec le glaçage miroir neutre. Les détailler à la même longueur que les socles de biscuit pistache et les déposer sur un côté.

Dresser, à l'aide d'une douille PF18 et d'une douille unie Ø 12 mm, des pointes de mousse vanille fleur d'oranger sur le côté de la bûche, décorer de framboises, de myrtilles et de pistache, puis placer un décor chocolat **ENROULES CHOCOLAT NOIR**.

