

Bûche

Amande Impayée



Recette pour 5 bûches de 50 cm - moule « 2M BUCHE1 »
Décors & Créations®

Biscuit madeleine

500 g	Œufs
600 g	Sucre
25 g	Zestes d'orange
250 g	Beurre
125 g	Lait
25 g	Jus de citron
375 g	Huile d'olive
625 g	Farine
20 g	Levure chimique

Dans un batteur, muni du fouet, blanchir les œufs et le sucre, ajouter les zestes puis le beurre fondu. Verser ensuite le lait, le jus de citron et l'huile d'olive à vitesse moyenne afin d'obtenir un mélange lisse et brillant. Incorporer délicatement la farine tamisée avec la levure chimique. Verser dans un cadre de 60 x 40 cm, lisser à la spatule et cuire au four ventilé à 180°C pendant +/- 20 min. Laisser refroidir en cadre pour le montage.

Masse croustillante chocolat blanc

900 g	CROQUANT CHOCOLAT BLANC
-------	----------------------------

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Compotée de pomme rafraîchie

3000 g	Compote de pomme
50 g	Zestes d'orange
24 pcs	Gélatine or en feuille

Tiédifier la compote de pomme et les zestes à environ 40°C. Puis, incorporer les feuilles de gélatine préalablement réhydratées et essorées, et mixer. Conserver à température ambiante pour le montage.

Mousse amande

850 g	PATE D'AMANDE SUPERIEURE 50 %
130 g	Amaretto
430 g	Œufs
210 g	Jaunes d'œufs
250 g	CHOCOLAT BLANC 29 % Artisan
18 pcs	Gélatine or en feuille
2100 g	CREME 35 % MG – EDELWEISS

Tiédifier la PATE D'AMANDE SUPERIEURE 50 % au micro-onde pour la rendre plus souple. Au batteur, à la feuille, mélanger progressivement la PATE D'AMANDE SUPERIEURE 50 % avec l'Amaretto. Au bain marie, chauffer les œufs et les jaunes d'œufs à environ 45°C, puis, foisonner au batteur, muni du fouet, jusqu'à refroidissement. Ajouter délicatement le chocolat blanc fondu à environ 50°C et les feuilles de gélatine, préalablement réhydratées et essorées. Incorporer au premier mélange pâte d'amande / Amaretto. Puis, ajouter la crème légèrement montée.

Glaçage Miroir Neutre

600 g	ROYAL NAP ABRICOT	Porter ROYAL NAP ABRICOT et l'eau à ébullition. Ajouter ROYAL
400 g	Eau	MIROIR NEUTRE et mixer.
2000 g	ROYAL MIROIR NEUTRE	Utiliser à +/- 45 °C.

Montage et Finition

Après refroidissement du biscuit madeleine, étaler la masse croustillante chocolat blanc, puis passer au grand froid. Couler la compote de pomme rafraîchie, lisser et surgeler. Décadrer et couper des bandes de 6 x 49 cm. Réserver au grand froid pour le montage.

Dresser dans les moules à bûche, à l'aide d'une poche, la mousse amande jusqu'à environ 3 cm du bord, chemiser les bords, puis placer la bande biscuit madeleine / masse croustillante / compotée de pomme et lisser. Surgeler et démouler.

Glacer avec le glaçage miroir neutre et découper votre bûche à la taille souhaitée.

Pour le décor, dresser de la Chantilly à l'aide d'une douille Saint Honoré Ø 25, disposer des morceaux de pommes nappées de ROYAL MIROIR NEUTRE et d'orangettes confites. Masquer la base avec PRALIGRAIN, puis placer des embouts réalisés avec CHOCOLAT BLANC 29% Artisanal et des disques en chocolat de l'ASSORTIMENT DISQUES 3 CHOCOLATS.

