

FIN D'ANNÉE

Recette de Bûches

2022



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.

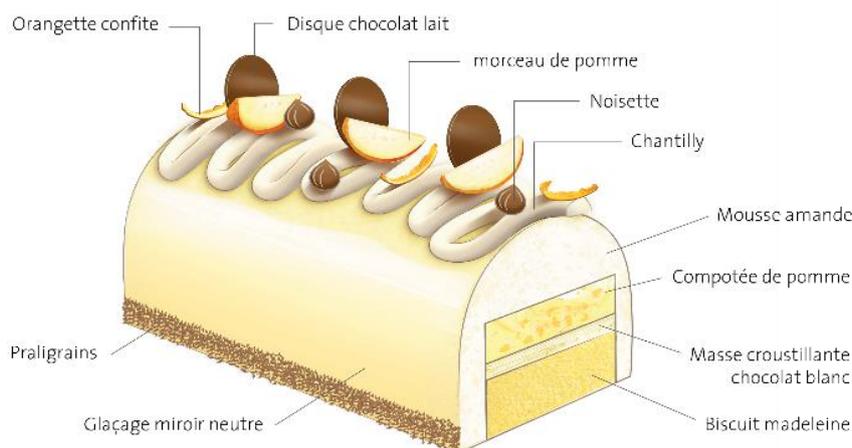
Montage et Finition

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.



Bûche spéculoos framboise

Recette pour 8 bûches de 18 cm de long.

1. Dacquoise amande

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
390 g	POUDRE D'AMANDES BLANCHIES	Torréfier la poudre d'amande au four à 180°C pendant 8 min.
800 g	Blancs d'œufs	Au batteur, muni d'un fouet, monter les blancs avec la STABOLINE 815 au bec d'oiseau.
130 g	STABOLINE 815	Mélanger le reste des poudres ensemble, et ajouter au blancs d'œufs.
390 g	Sucre glace	Etaler dans 2 cadres de 60 x 40 x 4,5 cm (920 g / cadre) et cuire au four ventilé à 180°C pendant +/- 12 min.
130 g	Farine	Laisser refroidir en cadre pour le montage.

2. Fourrage framboise et citron

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1000 g 4 pcs	FRUFFI FRAMBOISE Citrons verts	Mélanger FRUFFI FRAMBOISE avec les zestes et le jus des citrons verts.

3. Garniture spéculoos (1)

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
870 g 230 g	AERIO Pâte de spéculoos	Tempérer AERIO et foisonner pendant 10 min avec la pâte de spéculoos.

Variante :

Garniture spéculoos (2)

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
50 g	TRADEXTRA	Mélanger à sec TRADEXTRA avec la moitié du sucre. Délayer avec un peu de lait et ajouter les jaunes d'œufs. Porter le reste du lait avec le reste du sucre à ébullition. Retirer du feu et verser en un peu sur le premier mélange. Porter à ébullition le tout en remuant constamment pendant 1 min. Refroidir rapidement.
95 g	Sucre	
630 g	Lait	
65 g	Jaunes d'œufs	
220 g	Pâte de spéculoos	Lisser la crème pâtissière avec la pâte de spéculoos, ajouter progressivement la crème légèrement montée.
350 g	CREME 35% Mat. Gr. - EDELWEISS	



5. Socle croquant

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
900 g	CROQUANT SPECULOOS	Fondre les deux ingrédients ensemble, puis étaler sur une feuille de papier cuisson. Laisser figer au réfrigérateur, puis découper des rectangles de 18 x 8 cm. Réserver au froid pour le montage.
400 g	CHOCOLAT LAIT 34%	

Montage & Finition

Après refroidissement de la dacquoise amande, dresser le fourrage framboise (550 g / dacquoise), puis, par dessus, dresser la garniture spéculoos (550 g / cadre pour garniture spéculoos (1) ou 700 g / cadre pour garniture spéculoos (2)). Couper le cadre en deux pour obtenir deux moitiés de 30 x 40 cm. Rouler chaque moitié dans le sens de la largeur, puis passer au grand froid.

Étaler sur la bûche, à l'aide d'un pinceau, de l'AERIO préalablement foisonné, puis la rouler dans des brisures de spéculoos. Couper la bûche en deux (18 cm) et la coller sur son socle croquant à l'aide de CHOCOLAT LAIT 34% fondu.



Bûche exotique ananas

Recette pour 5 bûches de 50 cm
(« 2M BÛCHE1 » Décors et Créations®)

Masse croustillante passion

- 900 g Croquant Tentation Passion

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Fourrage exotique

- 1 100 g Fruffi Exotique

Pâte à baba

- 200 g Lait
- 20 g Levure fraîche
- 450 g Farine
- 10 g Sel
- 40 g Sucre
- 250 g Œufs
- 100 g Beurre noisette

Mélanger au fouet le lait tiède et la levure.

Mettre dans une cuve la farine, le sel, le sucre, les œufs et le lait avec la levure, pétrir 5 min en première vitesse à la feuille puis ajouter le beurre noisette chaud.

Bien mélanger et dresser aussitôt à l'aide d'une douille unie dans un moule « Inserts Bûches XXL » Flexipan® (ref FP1464) (250g/insert).

Faire pousser à 28 °C +/- 1h00 (le double de volume), puis cuire au four ventilé à 180 °C pendant +/- 15 min.

Sirop de trempage mojito

- 550 g Eau
- 330 g Jus de citron vert
- 200 g Sucre
- 20 g Feuilles de menthe
- 50 g Rhum blanc

Porter à ébullition l'eau, le jus de citron vert, le sucre, et les feuilles de menthe ciselées.

À 70 °C environ, ajouter le rhum blanc.

Mousse ananas

- 2 400 g Purée d'ananas
- 720 g Bavaria Neutre
- 2 400 g Crème 35 % Mat. Gr. - Edelweiss ou Grizzly

Mélanger la purée d'ananas tempérée avec Bavaria Neutre puis incorporer délicatement la crème montée.

Glaçage miroir neutre

- 750 g Jelbri Spray Neutre
- 1 500 g Diamreflet Neutre

Porter Jelbri Spray Neutre à ébullition, puis y ajouter Diamreflet Neutre. Utiliser à +/- 45 °C.

Montage et finition

Placer une feuille de génoise nature au fond d'un cadre 40 x 60 cm.

Étaler la masse croustillante passion, puis passer brièvement au grand froid.

Étaler le fourrage exotique, passer au grand froid.

Détailler en bandes de 49 x 7 cm. Réserver au grand froid.

Tremper les babas dans le sirop chaud (utiliser une gouttière à bûche), les égoutter sur grille, puis réserver au grand froid pour faciliter la manipulation.

Garnir les moules à bûche jusqu'au 1/3 de mousse ananas et chemiser les bords, puis insérer le baba au centre.

Compléter le moule de mousse ananas jusqu'à 1 cm du bord.

Obturer avec la bande de génoise/masse croustillante passion/fourrage exotique (génoise vers le haut).

Placer au grand froid.

Démouler, glacer avec le glaçage miroir neutre.

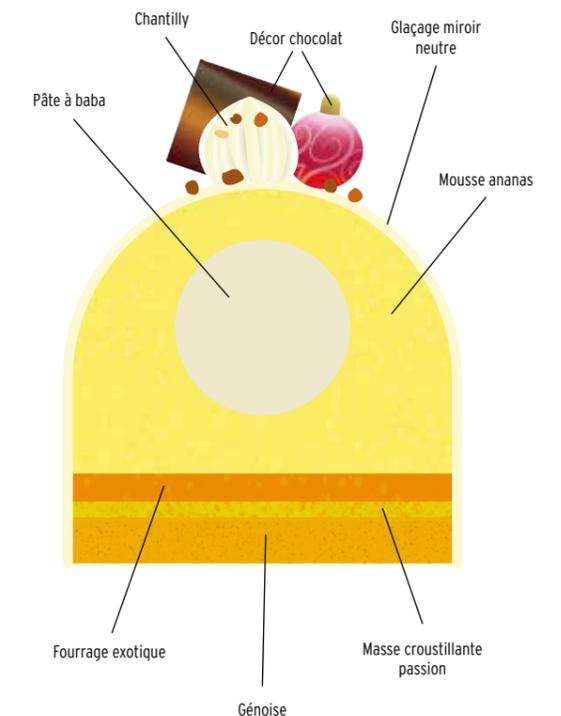
À l'aide d'une poche et d'une douille PF 18, dresser des pointes de chantilly.

Saupoudrer légèrement de **Codineige**.

Décorer de **Praligrains**, de décors en chocolat **Carrés Marbrés** et **Boule de Noël**.

Astuce :

Vous pouvez remplacer la pâte à baba par des babas bouchons secs à tremper à hauteur de 6 pièces/moule.





Montage et finition

Déposer une feuille de génoise cacao dans le fond de deux cadres 40 x 60 cm.

Dans le premier cadre, étaler le fourrage poire, puis surgeler et découper 4 inserts de 49 x 6 cm et 4 inserts de 49 x 3 cm.

Réserver au congélateur.

Dans le second cadre, étaler la masse croustillante praliné/sésame, puis passer brièvement au froid.

Détailler 5 fonds de 49 x 7 cm, réserver au congélateur.

Il vous restera donc 1 fond de plus que le nécessaire (à prendre en compte si vous multipliez la recette).

Remplir à 1/3 le moule à bûche de crème praliné.

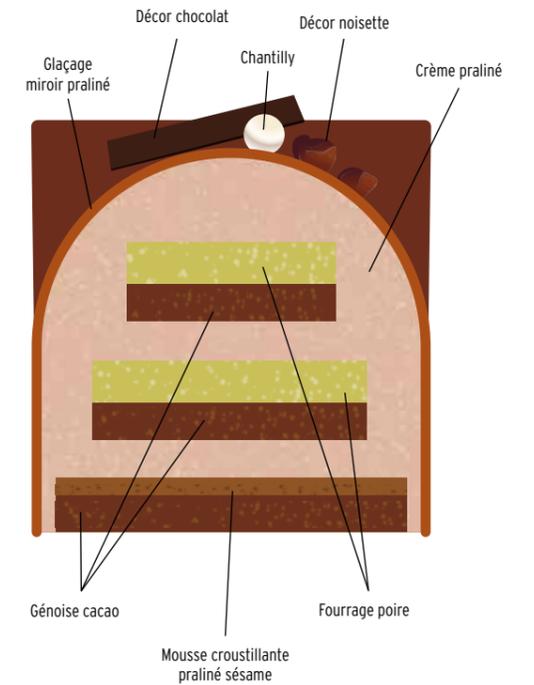
Déposer au centre l'insert poire de 3 cm.

Remettre jusqu'à 2/3 de crème praliné et répéter l'opération avec le second insert de 6 cm.

Compléter de crème praliné jusqu'à 1/2 cm du bord, puis obturer avec le fond de masse croustillante praliné sésame.

Glacer avec le glaçage miroir praliné.

Décorer de décors chocolat **Duo Bâtonnets**, de noisettes entières et d'une plaquette en chocolat « Joyeuses Fêtes ».



Bûche praliné poire

Recette pour 4 bûches de 50 cm
(« 2M BÛCHE1 » Décors et Créations®)

Masse croustillante praliné sésame

- 1 000 g Pralin Croquant
- 50 g Sésame blond

Donner la texture désirée au produit, en modifiant sa température.

Ajouter le sésame préalablement torréfié et refroidi.

Fourrage poire

- 2 000 g Poircub

Crème pâtissière

- 750 g Dejaut Pâtissière
- 1 900 g Eau

Fouetter ensemble **Dejaut Pâtissière** et l'eau froide à grande vitesse pendant 4 min.

Crème praliné

- 380 g Bavaria Neutre
- 380 g Eau
- 2 650 g Crème pâtissière
- 380 g Prali Soft
- 1 400 g Crème 35 % Mat. Gr. - Edelweiss ou Grizzly

Mélanger **Bavaria Neutre** avec l'eau chaude, ajouter la crème pâtissière puis **Prali Soft** et pour finir la crème légèrement montée.

Glaçage miroir praliné

- 350 g Jelbri Spray Neutre
- 700 g Diamreflet Neutre
- 100 g Prali Soft

Porter **Jelbri Spray Neutre** à ébullition puis y ajouter **Diamreflet Neutre** et **Prali Soft**.

Mixer et utiliser à environ +/- 45 °C.





RICARDA

Pour plus d'informations : WWW.DAWNFOODS.COM / info.france@dawnfoods.com / 03.20.10.30.03

Dawn[®]

PRALINÉ, BERGAMOTE, POIRE & NOISETTE

COMPOSITION



	Dacquoise noisette
	Croustillant praliné noisette
	Crème légère vanille bergamote
	Poêlé poire
	Parfait noisette
	Glaçage praliné

Code article	Désignation	Cdt
8.01434.400	M5005 Maracaïbo - Chocolat au lait	Sac 5 kg
2.01363.521	Vanistar (arôme naturel vanille)	Sac 1 kg
2.03130.006	Delichaud Extra	Sac 2,5 kg
2.03428.114	Sanatine R (gélifiant en poudre)	Sachet 1 kg
8.00330.333	Delifruit Classic Poire	Boîte 2,7 kg
2.02011.111	Compound Noisette	Boîte 1 kg
7.71767.102	Belnap Neutre	Seau 7 kg
8.00402.312	Decorgel Neutre	Seau 3 kg

INGRÉDIENTS

Poudre de noisette	70 g
Poudre d'amande	70 g
Farine	60 g
Sucre semoule	70 g
Blancs d'oeufs	220 g
Sucre glace	100 g

Beurre	40 g
DAWN® Chocolat au lait Maracaibo	30 g
Praliné	150 g
Noisettes concassées hachées	150 g

Lait	450 g
DAWN® Vanistar	5 g
Jaunes d'oeufs	75 g
Sucre	90 g
DAWN® Delichaud Extra	40 g
Purée de bergamote	180 g
DAWN® Sanatine R	15 g
Beurre	240 g
Crème montée	400 g

Sucre	45 g
Purée de bergamote	110 g
DAWN® Delifruit poire	500 g

Sucre	90 g
Sucre inverti	30 g
Eau	40 g
Noisettes torréfiées	180 g

Crème liquide	50 g
DAWN® Sanatine R	28 g
Sucre	40 g
Eau	40 g
Jaunes d'oeufs	40 g
Oeufs	15 g
Pâte de noisettes maison	210 g
DAWN® Compound noisette	30 g
Crème montée	350 g
Brisures de noisettes torréfiées	60 g

DAWN® Belnap neutre	200 g
Eau	300 g
DAWN® Decorgel neutre	1 kg

Praliné	125 g
DAWN® Chocolat au lait Maracaibo	350 g
Crème	150 g
Glaçage de base	150 g
Eau	110 g

MISE EN OEUVRE

1. **Dacquoise noisette** (pour 3 bases)

Tamiser les poudres ensemble, monter les blancs et le sucre. Incorporer les poudres et dresser dans des formes.
Saupoudrer de sucre glace, cuire 25 minutes à 165°C.

2. **Croustillant praliné noisette** (pour 3 bases)

Faire fondre le beurre et le chocolat puis verser sur le praliné. Mélanger les noisettes concassées, étaler entre deux feuilles. Prédécouper des bandes de 4 cm et de la longueur de la buche. Réserver au frigo.

3. **Crème légère vanille bergamote** (pour 3 inserts)

Bouillir le lait et la vanille, blanchir les jaunes et le sucre, ajouter le Delichaud extra et la purée. À ébullition cuire le tout ensemble, ajouter ensuite la Sanatine puis le beurre. Mixer et incorporer la crème montée à 30°C. Verser dans des formes à insert.

4. **Poêlé poire** (pour 2 bases)

Cuire le sucre au caramel puis décuire à la purée chaude de bergamote. Ajouter le Delifruit poire, cuire ensemble et refroidir. Verser cette préparation sur le crémeux.

5. **Parfait noisette**

Réaliser une pâte de noisettes. Bouillir les sucres et l'eau puis verser sur les noisettes torréfiées. Mixer au robot-coupe.

Chauffer la crème puis ajouter la Sanatine. Bouillir le sucre et l'eau, verser sur le mélange jaunes et œufs. Réaliser une pâte à bombe. Mélanger celle-ci ensuite à la préparation pâte de noisettes et le Compound puis terminer en incorporant délicatement la crème montée et les brisures de noisettes.

7. **Glaçage praliné**

Réaliser le glaçage de base en commençant par faire bouillir l'eau et le Belnap puis verser sur le Decorgel. Réserver au frigo.

Faire fondre le praliné et le chocolat et verser sur la crème chaude et lisser. Ajouter le glaçage de base chaud ainsi que l'eau. Mixer et réserver au frais. Utiliser à 40°C.

8. **Montage et finitions**

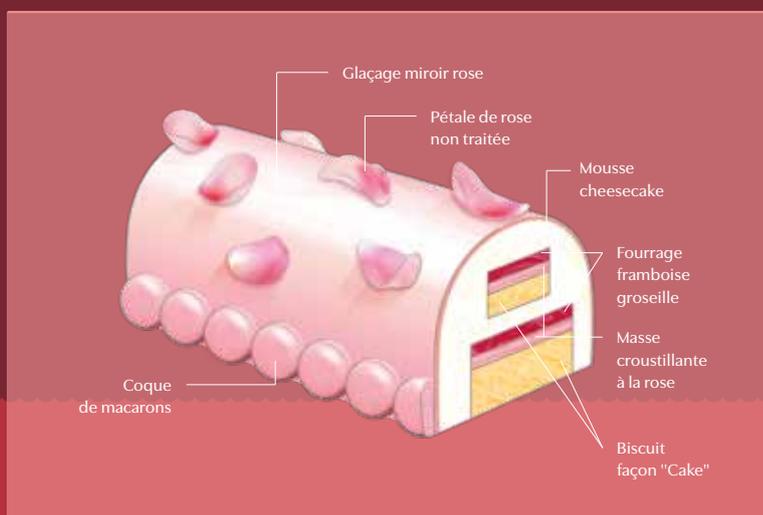
Déposer le parfait noisette dans une forme puis l'insert de crème légère bergamote et son coulis de poire. Garnir de parfait noisette et déposer le croustillant et la dacquoise. Réserver au grand froid.



BÛCHE TENDRE GRENAT

Recette pour 3 bûches de 50 cm

Moule '2M BUCHE1' Décors & Créations®



Biscuit façon 'Cake'

1000 g **CAKE NATURE**
400 g Huile
400 g Eau
100 g Œufs

Mélanger tous les ingrédients au batteur pendant 1 min en 1^{re} vitesse puis 3 min supplémentaires en 2^e vitesse. Etaler la masse dans un cadre de 40 x 60 cm et cuire au four ventilé à 170 °C pendant ± 20 min, tirage fermé. Laisser refroidir en cadre pour le montage.

Masse croustillante rose

1000 g **CROQUANT ROSE ELEGANCE**

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Fourrage framboise / groseille

1400 g **FRUFFI FRAMBOISE**
100 g Purée de groseilles

Mélanger tous les ingrédients.

Astuce

Rajouter 2 % de Kirsch dans l'insert framboise / groseille pour rehausser la saveur des fruits rouges.

Mousse cheesecake au Kirsch (facultatif)

260 g **BAVARIA FROMAGE BLANC**
370 g Eau
20 g Kirsch (facultatif)
1350 g **CREME 35% Mat. Gr. -EDELWEISS**

Mélanger **BAVARIA FROMAGE BLANC**, l'eau à 25-30 °C et le Kirsch. Ajouter délicatement la crème légèrement montée.

Glaçage miroir rose

500 g **JELFIX NEUTRE**
500 g Eau
2000 g **ROYAL MIROIR NEUTRE**
QS Colorant rouge

Porter **JELFIX NEUTRE** et l'eau à ébullition. Ajouter **ROYAL MIROIR NEUTRE** et le colorant, puis mixer. Utiliser à ± 45 °C.

Montage & finition

Après refroidissement du biscuit façon 'Cake', étaler la masse croustillante rose et passer au grand froid. Etaler le fourrage framboise / groseille et laisser figer au grand froid. Décadrer et découper : 3 bandes de 7 x 49 cm qui serviront de base et 3 bandes de 5 x 49 cm qui serviront d'insert. Réserver au grand froid pour le montage.

Dresser la mousse cheesecake jusqu'au 1/3 du moule, puis placer les bandes d'insert de 5 x 49 cm et compléter le moule de mousse jusqu'à 2 cm du bord. Obturer par une bande de 7 x 49 cm et lisser. Surgeler et démouler.

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

Pour le décor, disposer sur la base des coques de macarons réalisées avec **ISAMACARON** et des pétales de roses non traitées.

TENDRE GRENAT

Cheesecake, rose, framboise & groseille



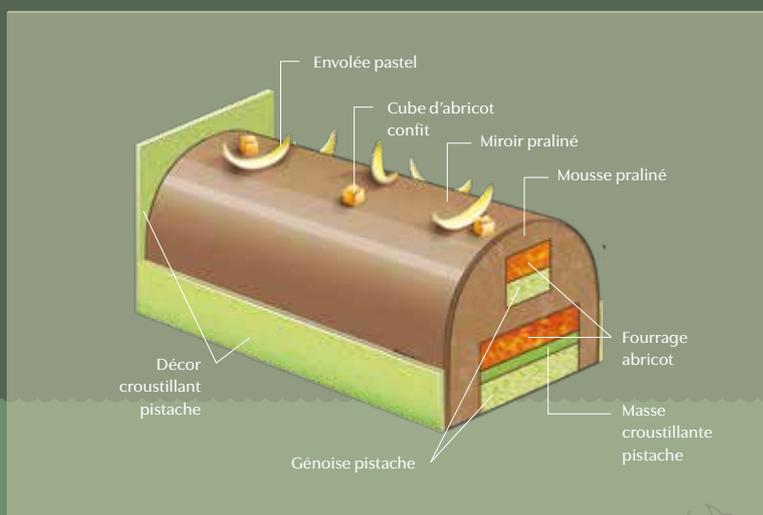
Un camaïeu de couleurs et de saveurs pour cette délicate bûche qui ensorcèlera vos papilles. La douceur de son biscuit façon 'Cake' se pare du crémeux de la mousse cheesecake. L'ensemble est rehaussé par un croustillant aux notes subtiles de rose

et un insert à la framboise et à la groseille. Délicate jusqu'aux finitions, cette bûche s'apprête d'un glaçage miroir rose, de pétales de rose et de coques de macarons. Intense et raffiné, ce dessert est un bijou d'originalité et de parfums.



BÛCHE NUANCES DE JADE

Recette pour 6 bûches de 50 cm
Moule '2M BUCHE1' Décors & Créations®



Génoise pistache

1000 g **ISAGENOISE** 180 g Pâte de pistache
650 g Œufs 220 g **PRALIGRAINS**
150 g Eau

Fouetter ensemble **ISAGENOISE**, les œufs et l'eau à petite vitesse pendant 30 s, puis 5 min à grande vitesse. Ajouter à l'aide d'une maryse le reste des ingrédients. Répartir sur 2 plaques 60 X 40 cm (\pm 1100 g) et cuire en four ventilé à 190 °C pendant \pm 12 min. Laisser refroidir en cadre pour le montage.

Sirop d'imbibage

125 g **STABOLINE 660** 75 g Eau

Mélanger ensemble tous les ingrédients.

Masse croustillante pistache

900 g **CROQUANT PISTACHE**

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Crème pâtissière

860 g **FRISO INSTANT** 2150 g Eau

Fouetter au batteur **FRISO INSTANT** et l'eau froide à petite vitesse pendant 1 min, puis à grande vitesse pendant 5 min.

Fourrage abricot

3000 g **FRUFFI ABRICOT** 1000 g Crème pâtissière

Mélanger ensemble les ingrédients et réserver pour le montage.

Mousse praliné

580 g **BAVARIA NEUTRE**
580 g Eau chaude
2000 g Crème pâtissière
780 g **PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE**
2150 g **CREME 35% Mat. Gr. - EDELWEISS**

Mélanger **BAVARIA NEUTRE** et l'eau chaude. Ajouter la crème pâtissière en 3 fois, puis **PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE** et la crème légèrement montée.

Miroir praliné

2500 g **ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC**
250 g **PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE**

Chauffer **ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC** à 45 °C, puis ajouter **PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE** et mixer. Utiliser à \pm 35 °C.

Décors croustillants pistache

900 g **CROQUANT PISTACHE** 300 g **CHOCOLAT BLANC 29%**

Faire fondre les deux ingrédients ensemble à 35 °C. Dresser sur une plaque munie d'un papier cuisson et placer au froid pendant 30 min. Après refroidissement, découper des embouts de bûche de 8,5 X 8,5 cm ainsi que des rectangles de 3 cm de hauteur et de la longueur de la bûche désirée. Conserver entre 18 et 20 °C.

Montage & finition

Après refroidissement des génoises, imbiber avec le sirop (100 g / génoise). Puis, dans le premier cadre de génoise, étaler la masse croustillante pistache et passer brièvement au grand froid. Puis, dans les deux cadres de génoise, dresser le fourrage abricot (2 000 g / cadre) et passer au grand froid. Dans le cadre qui contient la masse croustillante pistache, découper 6 bandes de 6 X 49 cm. Dans le second cadre découper 6 bandes de 4,5 X 49 cm. Réserver au grand froid pour le montage.

Dans le moule à bûche, dresser la mousse praliné au 2/3 (600 g / moule), puis déposer la bande de 4,5 cm de large (biscuit vers le haut) et compléter de mousse jusqu'à 2 cm du bord (400 g / moule). Obturer avec la bande de 6 cm de large (biscuit vers le haut) et lisser. Surgeler et démouler.

Glacer avec le miroir praliné et découper votre bûche à la taille souhaitée. Pour le décor, disposer les décors croustillant pistache : les embouts et les rectangles de 3 cm sur les côtés de la bûche. Ajouter quelques décors en chocolat **ENVOLEE PASTEL** et des cubes d'abricots confits.



Pour réaliser les finitions :
miroir praliné et décors
croustillants

Voir les tutoriels vidéo

NUANCES DE JADE

Pistache, praliné & abricot



Du moelleux de sa génoise au croquant de son croustillant pistache, notre bûche met à l'honneur la douceur intense et unique de la pistache. Dans cet écrin de jade, un lisse miroir praliné surmonté d'éclats d'abricot

confit cache un autre trésor crémeux et fruité : son cœur abricot. Ce savant mélange drapé d'une délicate mousse au praliné sera le joyau de votre vitrine de Noël.



*Bûche abricot,
chocolat et cinq épices*
Apricot, chocolate and five-spice log

Miquel GUARRO
Directeur de la pâtisserie de l'école Hofmann
Pastry Director at the Hofmann School



PONTHIER
une histoire de fruit



Bûche abricot, chocolat et cinq épices

Apricot, chocolate and five-spice log

RECETTE POUR 4 BÛCHES

BISCUIT PÂTE À CHOUX AU CHOCOLAT

Recette pour 1 plaque de 60x40 cm

Farine faible	115g	Oufs frais	55g
Poudre de cacao	25g	Chocolat de couverture 64% de cacao	175g
Purée d'abricot Bergeron PONTHER	120g	Blancs d'œufs frais	200g
Eau minérale	45g	Crème de tartre	0,4g
Beurre 82% M.G	85g	Sucre	125g
Sel fin	1,5g	Sucre inversi	35g

Tamiser la farine avec le cacao dans le bol du mixeur. Porter à ébullition la purée d'abricot Bergeron PONTHER, l'eau, le beurre et le sel. Régler le robot muni de la feuille sur vitesse lente et verser le mélange chaud sur la farine. Ajouter le chocolat à froid. Laisser tourner pendant 5 minutes. Ajouter l'œuf mixé et filtré, en deux fois. Travailler jusqu'à ce que le mélange soit complètement lisse et homogène. Fouetter la meringue jusqu'à obtenir une texture homogène et l'incorporer à la première préparation. Étaler la génoise sur un silpat à l'aide d'une règle sur une épaisseur de 0,8 cm. Placer au four réglé à 150°C, clé fermée, pendant 15 minutes. Laisser refroidir à température ambiante. Conserver au réfrigérateur. Découper des rectangles de 17,5x19 cm.

COMPOTE D'ABRICOTS RÔTIS

Oreillons d'abricot IQF PONTHER	1000g	Pectine NH	4,5g
Miel mille fleurs	40g	Feuilles de gélatine	4g
Sucre	150g		

Mélanger à sec le sucre avec la pectine. Mélanger le sucre pectiné et le miel avec l'abricot à froid et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Disposer la préparation sur une plaque de cuisson. Placer au four réglé à 190°C, clé ouverte, pendant 40 minutes. À la sortie du four, dissoudre les feuilles de gélatine dans le mélange. Laisser gélifier au réfrigérateur.

GANACHE FOUETTÉE CHOCOLAT, ABRICOT ET 5 ÉPICES

Crème liquide U.H.T 35% M.G	190g	Chocolat de couverture (noir)	
Sucre inversé	10g	64% de cacao	95g
Mélange de 5 épices	0,3g	Chocolat de couverture (lait)	
Sel fin	0,5g	40% de cacao	40g
Feuille de gélatine	0,6g	Purée d'abricot Bergeron PONTHER	95g

Chauffer la crème avec le sucre, les épices et le sel à 80°C. Ajouter la feuille de gélatine préalablement hydratée. Passer sur le chocolat et travailler avec un fouet jusqu'à émulsion. Ajouter la purée d'abricot Bergeron PONTHER en filet tout en continuant à émulsionner le tout à l'aide d'un mixeur. Laisser reposer pendant 24 heures au réfrigérateur dans un tupperware filmé. Fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse légèrement et s'épaississe. Verser dans une poche à douille avec un embout lisse numéro 10. Réserver 80 g de ganache.

CRUMBLE CHABLONNÉ AU CACAO

Beurre 82% M.G	80g	Sel fin	1,5g
Farine faible	75g	Sucre brun	75g
Poudre de cacao 22/24% M.G	17g	Chocolat de couverture 64% de cacao	35g
Farine d'amande	65g	Praliné aux amandes 60%	50g

Mélanger les farines avec le cacao et le sel dans le Robot Coupe. Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Rouler en cylindre et laisser reposer au réfrigérateur. Passer le résultat à travers une grille et étaler les morceaux de pâte sur un silpat. Réglages du four : four à convection sèche - 160°C - 18 minutes - clé fermée. À la sortie du four, mélanger avec le chocolat de couverture et le praliné. Tendre entre deux guides de 0,8 cm d'épaisseur espacés de 5,5 cm. Placer au congélateur. Couper des portions de 17,5 cm. Réserver au congélateur.

MOUSSE ABRICOT BERGERON

Purée d'abricot Bergeron PONTHER	245g	Purée de citron vert 100% PONTHER	8g
Purée de mangue Alphonso 100% PONTHER	20g	Trehalose	60g
Gomme de caroube	2,5g	Dextrose	60g
Feuilles de gélatine	4,4g	Albumine	14g
Purée d'abricot Bergeron PONTHER	160g	Xanthane	0,2g

Mélanger la purée d'abricot Bergeron PONTHER avec la gomme de caroube dans le Thermomix. Cuire à 45°C pendant 5 minutes à la vitesse 6. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement hydratées. Filtrer dans un bol et refroidir à 15°C. Mélanger l'eau avec les purées, les sucres, l'albumine et le xanthane à l'aide d'un mixeur. Chauffer à 60°C et fouetter pour obtenir une meringue ferme à une température de 26°C. Aérer le premier mélange avec la meringue. Disposer dans une poche à douille.

MONTAGE

Abricots rôtis	3	Feuille d'or	QS
Feuilles de houx en chocolat	2	Flocage velours chocolat noir et beurre de cacao	QS

Découper un morceau de film de 17,5x19 cm. Placer la génoise sur le film et l'insérer dans le moule. Mesurer 140g de mousse à l'abricot. Garnir la mousse d'environ 140g de compote d'abricots rôtis. Recouvrir la compote de 90g de ganache fouettée. Fermer l'ensemble avec la plaque de crumble. Placer au congélateur. Démouler et appliquer une fine couche de spray velours chocolat. Couper les extrémités de la bûche. Décorer.

RECIPE FOR 4 LOGS

CHOCOLATE CHOUX PASTRY SPONGE CAKE

Recipe for one 60x40cm sheet

Pastry flour	115g	Fresh eggs	55g
Cocoa powder	25g	Chocolate couverture 64% cocoa	175g
PONTHER Bergeron apricot purée	120g	Fresh egg whites	200g
Mineral water	45g	Cream of tartar	0,4g
Butter (82% fat)	85g	Sugar	125g
Fine salt	1,5g	Inverted sugar syrup	35g

Sieve the flour together with the cocoa powder into the stand mixer bowl. Bring the PONTHER Bergeron apricot purée, water, butter and salt to the boil. Fix the flat beater attachment to the stand mixer. At low speed, add the hot liquid mixture to the flour. Add the chocolate once cold. Leave to mix for 5 minutes. Add the blended and strained egg in two parts at intervals. Mix until the mixture is completely smooth and even. Whip the meringue to a consistent texture and fold into the first preparation. Spread out the sponge mixture on a silicone baking mat to 0.8 cm in thickness (use a ruler to help). Oven setting 150°C - 15 minutes - damper closed. Allow to cool to room temperature. Store in the fridge. Cut into rectangles of 17.5x19cm.

ROASTED APRICOT COMPOTE

PONTHER frozen apricot halves	1000g	Pectin NH	4,5g
Thousand flowers honey	40g	Gelatine sheets	4g
Sugar	150g		

Dry mix the sugar with the pectin. Mix together the pectin-sugar and honey with the apricot while cold and leave to age in the fridge for at least 2 hours. Place the resulting mixture on a baking tray. Oven setting 190°C - 40 minutes - damper open. Remove from the oven and dissolve the gelatine sheets into the mixture. Leave to gel in the fridge.

CHOCOLATE, APRICOT AND FIVE-SPICE WHIPPED GANACHE

UHT whipping cream (35% fat)	190g	Gelatine sheets	0,6g
Inverted sugar syrup	10g	Chocolate couverture 64% cocoa	95g
Five-spice blend	0,3g	Milk chocolate couverture 40% cocoa	40g
Fine salt	0,5g	PONTHER Bergeron apricot purée	95g

Heat the cream together with the sugar, spices and salt to 80°C. Add the previously hydrated gelatine sheet. Strain over the chocolate and mix with a whisk until emulsified. Add the apricot purée in a trickle while continuing to emulsify everything with the help of a blender. Place in a sealed container and put cling film on the surface of the mixture to prevent skin forming. Leave to rest for 24 hours in the fridge. Whisk the mixture until lightly blanched and thickened. Pour into a piping bag fitted with a number 10 plain nozzle. Measure out 80g of ganache.

COCOA CRUMBLE SHELL

Butter (82% fat)	80g	Fine salt	1,5g
Pastry flour	75g	Brown sugar	75g
Cocoa powder (22-24% fat)	17g	Dark chocolate couverture 64% cocoa	35g
Almond flour	65g	Almond praline 60%	50g

Mix the flours with the cocoa and salt in the Robot Coupe. Knead all the ingredients until you get an even dough. Roll out and leave to rest in the fridge. Push the dough through a mesh sieve to break it up. Spread the dough pieces on a silicone baking mat. Oven settings: dry convection oven - 160°C - 18 minutes - damper closed. Remove from the oven and mix with the couverture and praline. Spread between two 0.8cm thick guides 5.5cm apart. Freeze. Cut into 17.5cm portions. Store in the freezer.

BERGERON APRICOT MOUSSE

PONTHER Bergeron apricot purée	245g	PONTHER 100% lime purée	8g
PONTHER 100% Alphonso mango purée	20g	Trehalose	60g
Locust bean gum	2,5g	Dextrose	60g
Gelatine sheets	4,4g	Albumin powder	14g
PONTHER Bergeron apricot purée	160g	Xanthan gum	0,2g

Mix the PONTHER Bergeron apricot purée with the locust bean gum in the Turmix. Cook at 45°C for 5 minutes on speed 6. Add the previously hydrated gelatine sheets. Strain into a bowl and cool to 15°C. Mix the water with the purées, sugars, albumin powder and xanthan gum in a blender. Heat to 60°C and whip to a stiff meringue at a temperature of 26°C. Fold the meringue into the first mixture. Place in a piping bag.

ASSEMBLY

Roasted apricots	3	Gold leaf	SQ
Chocolate holly leaves	2	Velvet spray (50% chocolate/ 50% cocoa butter)	SQ

Cut out a 17.5x19cm piece of acetate. Place the sponge cake on top of the acetate and insert it into the mould. Top the sponge cake with 140g of the apricot mousse. Top the mousse with about 140g of the roasted apricot compote. Top the compote with 90g of the whipped ganache. Finish off by placing the crumble shell on top. Freeze. Remove from the mould and apply a thin layer of chocolate velvet spray. Cut off the ends of the log. Decorate.



Bûche de Noël aux fruits exotiques

Exotic Christmas log

Bûche de Noël aux fruits exotiques

Exotic Christmas log

BISCUIT PÂTE À CHOUX

Lait entier	140g	Œufs	100g
Beurre	100g	Blancs d'œufs	250g
Farine	140g	Sucre	120g
Jaunes d'œufs	170g		

Faire bouillir le lait et le beurre. En dehors de la casserole, ajouter la farine, les jaunes d'œufs et les œufs. Incorporer les blancs d'œufs montés avec le sucre. Cuire au four 12 minutes à 160°C.

CROUSTILLANT NOIX DE COCO

PARTIE 1		PARTIE 2	
Farine	90g	Chocolat blanc	244g
Amandes en poudre	42g	Praliné noisette	14g
Sucre	42g	Riz soufflé	36g
Levure chimique	2,4g	Cornflakes	36g
Beurre	780g	Noix de coco cristallisée	300g
Sel	2g		
Jaunes d'œufs	24g		

Mélanger les ingrédients et cuire la préparation au four à 150°C, en remuant de temps en temps. Après la cuisson et une fois la pâte refroidie, briser en petits morceaux.

Faire fondre le chocolat blanc puis mélanger les brisures de pâte de la Partie 1 aux ingrédients de la Partie 2 (au batteur à la feuille afin de briser les gros morceaux de pâte). Réserver en sac sous vide.

CARAMEL EXOTIQUE

Sucre	170g	Purée de fruit de la passion PONTHER	100g
Glucose atomisé	45g	Purée de mangue PONTHER	100g
Crème	60g	Beurre sec	90g
Sirop de glucose	40g		

Mélanger le sucre avec le glucose atomisé, la crème et le sirop de glucose. Cuire à 121°C, déglacer avec les purées de fruit PONTHER et monter à 104°C. Une fois le mélange refroidi à 50°C, ajouter le beurre sec et mixer.

PANNA COTTA NOIX DE COCO

Purée de noix de coco PONTHER	300g	Gélatine	9g
Chocolat blanc	250g	Crème	400g

Faire bouillir la crème et verser sur le chocolat blanc, la gélatine ramollie et la purée de noix de coco PONTHER. Bien mixer.

MOUSSE MANGUE PASSION

Purée de mangue PONTHER	220g	Blancs d'œufs	40g
Purée de fruit de la passion PONTHER	215g	Sucre	80g
Gélatine	12g	Crème fouettée	260g

Chauffer les purées de fruit PONTHER, incorporer la gélatine. Faire une meringue italienne avec les blancs d'œufs et le sucre, laisser refroidir et incorporer la crème fouettée. Incorporer délicatement les purées de fruit PONTHER au reste de la masse.

DRESSAGE

Déposer le biscuit pâte à choux sur un torchon. À l'aide d'une spatule, étaler le caramel exotique sur toute la surface du biscuit. Ajouter ensuite la mousse de mangue et fruit de la passion et à l'aide du torchon, rouler le biscuit sur lui-même pour former un boudin. Recouvrir la bûche de panna cotta à la noix de coco, réserver au frais pendant 1 heure. Étaler le croustillant à la noix de coco entre deux feuilles, découper un rectangle de la taille souhaitée et y déposer la bûche. Décorer la bûche avec des morceaux de croustillant à la noix de coco et des brisures de meringue, pulvériser le tout en blanc, décorer ensuite avec des dés de mangue fraîche.

CHOUX PASTRY BISCUIT

Whole milk	140g	Eggs	100g
Butter	100g	Egg whites	250g
Flour	140g	Sugar	120g
Egg yolks	170g		

Bring the milk and butter to the boil. Outside of the pan, add the flour, egg yolks and eggs. Incorporate the egg whites beaten with the sugar. Bake for 12 minutes at 160°C.

COCONUT CRUNCH

PART 1		PART 2	
Flour	90g	White chocolate	244g
Powdered almonds	42g	Hazelnut praline	14g
Sugar	42g	Puffed rice	36g
Baking powder	2,4g	Cornflakes	36g
Butter	780g	Crystallized coconut	300g
Salt	2g		
Egg yolks	24g		

Combine the ingredients and bake the mixture at 150°C, stirring occasionally. Once the dough has cooled down after baking, break it into small pieces.

Melt the white chocolate then mix the dough pieces from Part 1 with the ingredients from Part 2. Use the mixer's flat beater in order to break up the large dough pieces. Keep in a vacuum bag.

EXOTIC CARAMEL

Sugar	170g	PONTHER passion fruit puree	100g
Glucose powder	45g	PONTHER mango puree	100g
Cream	60g	Dry butter	90g
Glucose syrup	40g		

Mix the sugar, glucose powder, cream and glucose syrup together. Cook at 121°C, deglaze with the PONTHER fruit purees and bring up to 104°C. Once the mixture cools down to 50°C, add the dry butter and blend.

COCONUT PANNA COTTA

PONTHER coconut puree	300g	Gelatine	9g
White chocolate	250g	Cream	400g

Bring the cream to the boil and pour over the white chocolate, softened gelatine and PONTHER coconut puree. Mix well.

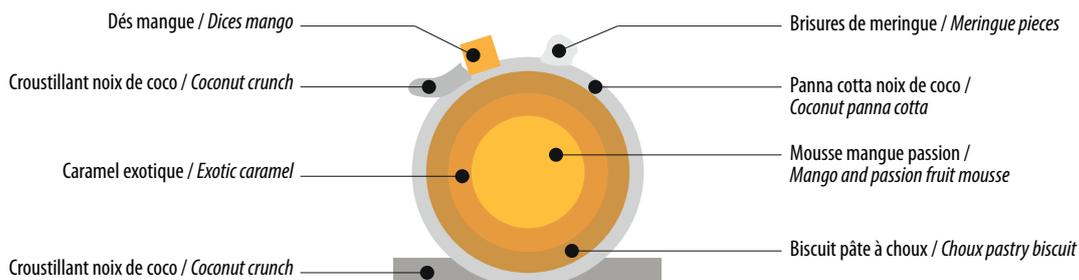
MANGO AND PASSION FRUIT MOUSSE

PONTHER mango puree	220g	Egg whites	40g
PONTHER passion fruit puree	215g	Sugar	80g
Gelatine	12g	Whipped cream	260g

Heat up the PONTHER fruit purees, then add the gelatine. Make an Italian meringue using the egg whites and sugar, allow to cool and fold in the whipped cream. Gently fold in the PONTHER fruit purees.

ASSEMBLY

Place the choux pastry biscuit on a tea towel. Use a spatula to spread the exotic caramel over the whole surface of the biscuit. Next, add the mango and passion fruit mousse then use a tea towel to roll up the biscuit into a log shape. Cover the log in the coconut panna cotta and place in the fridge for around 1 hour. Roll out the coconut crunch between two sheets of baking paper, then cut out a rectangle of the desired size and place the log on top. Decorate the log with pieces of coconut crunch and meringue, spray the whole thing white, then decorate with diced fresh mango.



Noix de Coco
Coconut
Origine
Asie du Sud

Fruit de la Passion
Passion Fruit
Variété Flavicarpa
Origine Equateur

Mangue
Mango
Variété Alphonso
Origine Inde (Ratnagiri)



Bûche PASSION couture

Recette originale de Mathias NARCISSOT



RECETTE POUR 2 BÛCHES DE 25 CM



CRÉMEUX PASSION

PURÉE PASSION RAVIFRUIT	300
EAU MINÉRALE	390
SUCRE SEMOULE	60
STABILISATEUR À GLACE	5
JAUNES D'ŒUFS	90
BEURRE 82 %	140
PECTINE NH	15

Mélanger le sucre, la pectine et le stabilisateur à glace. Chauffer la purée passion RAVIFRUIT, l'eau et les jaunes d'œufs à 45 °C. Incorporer en pluie fine le mélange des poudres. Cuire le tout à 85°C. Refroidir entre 35°C et 40°C. Pour un résultat optimal, laisser mûrir la préparation 30 minutes minimum avant l'incorporation du beurre pommade.

SIROP PASSION

PURÉE PASSION RAVIFRUIT	200
EAU MINÉRALE	50
SUCRE SEMOULE	250

Mélanger la purée, l'eau et le sucre semoule dans une casserole. Faire bouillir à couvert. Utiliser à 30°C.



BISCUIT FRUIT DE LA PASSION

PURÉE PASSION RAVIFRUIT	500
SUCRE SEMOULE	200
BLANCS D'ŒUFS SÉCHÉS	40
JAUNES D'ŒUFS PASTEURISÉS	65
BEURRE FONDU FROID	100
POUDRE D'AMANDES	175
FARINE	175
LEVURE CHIMIQUE	4

Monter ensemble au batteur la purée, les blancs séchés et le sucre. Ajouter les jaunes à petite vitesse en remuant à peine. À la maryse, incorporer la farine tamisée, la poudre d'amandes et la levure chimique. Finir avec le beurre fondu froid. Étaler aussitôt sur plaque. Cuisson : 8 à 10 minutes à 200°C.

CONFIT PASSION

PURÉE PASSION RAVIFRUIT	250
SUCRE SEMOULE	25
GLUCOSE	7
PECTINE NH	10
JUS DE CITRON	5

Porter à ébullition la purée passion RAVIFRUIT avec le glucose, Puis verser le mélange pectine NH et sucre. Décuire avec le jus de citron. Mixer. Réserver au frigo avant utilisation.

SABLÉ VIENNOIS

BEURRE DOUX	150
SUCRE GLACE	60
FLEUR DE SEL	2
GOUSSE DE VANILLE	½
BLANCS D'ŒUFS	24
FARINE	180

Mélanger dans la cuve du batteur muni de la feuille, le beurre, le sucre glace, la fleur de sel et la gousse de vanille grattée. Ajouter progressivement les blancs d'œufs et la farine. Reposer à 4°C. Étaler au laminoir à 2 mm d'épaisseur. Cuire sur un tapis de silicone fibreglass 12 minutes à 160°C.

GUIMAUVE MANGUE

PURÉE MANGUE RAVIFRUIT	400
A GÉLATINE	32
SUCRE INVERTI	160
PURÉE MANGUE RAVIFRUIT	95
B SUCRE	220
SUCRE INVERTI	90

Réhydrater la gélatine avec la purée (A). Cuire à 110°C le sucre (B), le sucre inverti (B) et la purée (B). Dans la cuve du batteur, mettre le sucre inverti (A) et la gélatine réhydratée précédemment. Ajouter le sucre cuit fruité à 110°C et monter le tout au fouet. Continuer à fouetter jusqu'à 25/28°C et stopper. Pocher sur silpat légèrement graissé ou couler en cadre et laisser sécher 12 heures, puis rouler dans un mélange tant pour tant (sucre glace et féculé).

Si vous utilisez des feuilles de gélatine, nous vous recommandons de les couper afin de faciliter leur réhydratation dans la purée, puis de les faire fondre au micro-ondes avant de les verser dans la cuve du batteur avec le sucre inverti.

MONTAGE

Détailler un rectangle avec le biscuit fruit de la passion, l'imbiber à 30°C des deux côtés. Déposer une fine couche de crémeux passion sur le biscuit imbibé, placer un tube de confit passion préalablement congelé à l'extrémité du biscuit sur sa longueur. Rouler le biscuit comme une bûche de Noël. Placer au réfrigérateur. Pour obtenir ce visuel de sac à main, utiliser une feuille de papier structurée en forme de coussin.

Décoration :
Réaliser la tresse du sac avec la guimauve et les anses avec le sablé viennois.
Décorer avec une petite plaque de chocolat noir imprégnée de feuilles d'or.



Entremets amande CITRON VERT

Recette originale de Thibault LEROY



BISCUIT AMANDE MACADAMIA CITRON VERT

ŒUFS ENTIERS	400
JAUNES D'ŒUFS	150
SUCRE CRISTAL FIN ¹	500
POUDRE D'AMANDES	650
FARINE GRUAU	165
BEURRE EXTRA FIN	350
BLANCS D'ŒUFS	250
SUCRE CRISTAL FIN ²	250
ZESTE CITRON VERT RAVIFRUIT	50
AMANDES ÉMONDÉES BLANCHIES	80
NOIX DE MACADAMIA	200

Faire fondre le beurre.

Mettre au batteur avec le fouet les œufs, les jaunes, le sucre ¹, la poudre d'amandes.

Quand le mélange est monté et homogène, verser le beurre fondu.

En parallèle monter les blancs d'œufs avec le sucre ².

Mélanger les 2 préparations délicatement puis ajouter la farine en pluie.

Couler en cadre 40x60 sur feuille de cuisson.

Éparpiller les zestes de citron vert RAVIFRUIT et parsemer les fruits secs.

Cuisson 20/22 minutes à 165°C.

TUILE AMANDES MACADAMIA

BEURRE EXTRA FIN	250
LAIT FRAIS ENTIER	150
SIROP DE GLUCOSE	150
SUCRE CRISTAL FIN	460
PECTINE NAPPAGE NH	8
AMANDES HACHÉES	300
NOIX DE MACADAMIA	250

Porter à ébullition le lait, le glucose, le sucre, après le bouillon verser la pectine avec un peu de sucre et le beurre puis quand le mélange est tiédi les fruits secs.

Laisser reposer et couler en cadre 40x60 sur feuille de cuisson pour une cuisson à 170°C 11/12 minutes.

GANACHE MONTÉE AMANDE

CRÈME LIQUIDE ¹	900
SIROP DE GLUCOSE	100
TRIMOLINE	50
CHOCOLAT BLANC	800
PURÉE D'AMANDE	400
CRÈME LIQUIDE ²	230

Préparation à faire la veille : porter à ébullition la crème ¹, le glucose, la trimoline et verser sur le chocolat blanc et la purée d'amandes. Mixer et verser la crème ². Laisser une nuit au froid.

Le lendemain, à la feuille, monter la crème jusqu'à obtention d'une crème souple et soyeuse.

AMANDES SABLÉES

AMANDES	100
SUCRE CRISTAL FIN	100
EAU	32

Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre à chauffer jusqu'à une température de 140°C. Retirer alors la casserole du feu et ajouter les amandes, puis remuer sur le feu jusqu'à ce que le sucre cristallise et enrobe les amandes.

Débarasser sur une plaque et laisser refroidir.

MOUSSE CITRON VERT

PURÉE CITRON VERT RAVIFRUIT	765
CRÈME FRAÎCHE FLUIDE ¹	150
LAIT FRAIS ENTIER	150
JAUNES D'ŒUFS	60
SUCRE CRISTAL FIN	30
GÉLATINE POUDRE	42
EAU	215
CHOCOLAT BLANC PASTILLE	680
CRÈME FRAÎCHE FLUIDE ²	1700

Préparer la gélatine avec l'eau et réserver.

Faire une crème anglaise avec la crème ¹, le lait, les jaunes et le sucre.

Après cuisson verser sur le chocolat blanc puis verser la gélatine.

Ajouter la purée de citron vert RAVIFRUIT à 40/45 °C puis faire le mélange avec la crème ² montée.

Couler dans le moule.

GLAÇAGE BLANC CITRON VERT

CRÈME FRAÎCHE FLUIDE	680
NAPPAGE NEUTRE	450
GÉLATINE POUDRE	10
EAU	55
CHOCOLAT BLANC 33%	1125
ZESTE CITRON VERT RAVIFRUIT	50

Glaçage à préparer la veille de son utilisation. Préparer la gélatine avec l'eau et réserver. Faire chauffer la crème à 90°C, la verser sur le chocolat blanc ajouter la gélatine. Porter à ébullition le nappage neutre puis le verser dans la première préparation, mixer l'ensemble. Quand le mélange est froid verser les zestes de citron vert.

MONTAGE

Pour l'insert du gâteau, monter dans des cercles de 14 cm le biscuit amande, la tuile amandes macadamia puis la ganache montée et parsemer d'amandes sablées.

Passer le tout en congélation et faire un montage à l'envers dans le moule sillikomart pré rempli de mousse citron.

Congeler, démouler, glacer et décorer avec des zestes de citron vert et des amandes torréfiées puis poser sur un biscuit en pâte sucrée.