

BÛCHE MYRTILLE



En partenariat avec Grand Marnier® Gastronomie

Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 2 gouttières à buches de 58 cm.

COMPOSITION :

- Biscuit pancake à l'extrait de Grand Marnier®
- Compotée de myrtilles
- Mousse cheesecake
- Glaçage violet myrtille



ANTOINE DOUCHAIN

Recette proposée par Antoine Douchain
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

BÛCHE MYRTILLE

INGRÉDIENTS

BISCUIT PANCAKE À L'EXTRAIT DE GRAND MARNIER®

pour un Flexipat 40 x 60 cm

- 250 g de farine T55 Disgroup
- 500 g de lait
- 20 g d'huile de tournesol
- 150 g d'œufs
- 10 g de Vigor Baking
- 100 g de miel
- 100 g de blanc d'œufs Le Succès Disgroup
- 2 g de sel
- 40 g d'extrait de Grand Marnier®

COMPOTÉE DE MYRTILLES

- 400 g de myrtilles surgelées
- 700 g de purée de cassis LE P'TIT BENOÎT
- 100 g de miel
- 50 g de sucre
- 15 g de pectine NH

MOUSSE CHEESECAKE

- 600 g de Philadelphia
- 210 g de lait
- 450 g de crème fouettée DISGROUP
- 120 g de sucre
- 16 g de gélatine
- 150 g de couverture Reno blanche Supérieur

GLACAGE VIOLET MYRTILLE

- 960 g de sucre
- 240 g d'eau
- 1200 g de crème 35% DISGROUP
- 400 g de Blitz Ice New
- 40 g de gélatine 180 Blooms (Argent)
- 20 g de Joypaste Myrtille

QS de colorant bleu et rouge hydrosoluble DISGROUP

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Mélanger au batteur la farine, le lait, l'huile, les œufs, le Vigor Baking, l'extrait de Grand Marnier® et le miel. Ajouter délicatement au mélange les blancs montés avec le sel. Étaler le tout sur un Flexipat de 40 x 60 cm et cuire durant 6 mn à 180°C.

Chauffer les myrtilles avec la purée de cassis et le miel. Verser le mélange à sec sucre-pectine NH et porter à ébullition jusqu'à 103°C. Couler la compotée en cadre sur le biscuit pancake (58 x 10), puis recouvrir avec l'autre partie de biscuit. Surgeler. Détailler deux bandes de 7 x 50 cm.

Chauffer le lait et le sucre puis verser sur la couverture et la gélatine préalablement réhydratée. Mixer pour réaliser une ganache. Verser cette ganache sur le Philadelphia. Mélanger. Lorsque que l'appareil est à 30°C, ajouter la crème fouettée.

Cuire le sucre et l'eau à 100°C. Décuire avec la crème préalablement chauffée. Donner une ébullition. Ajouter le Blitz Ice New et reporter à ébullition. Gélater, ajouter le Joypaste. colorer à convenance le glaçage puis mixer. Réserver au réfrigérateur 24h avant utilisation.

MONTAGE DES BÛCHES

Couler de la mousse dans la gouttière jusqu'à mi-hauteur. Placer le montage biscuit pancake/compotée de myrtilles à la verticale. Ajuster en lissant avec le reste de la mousse. Placer l'autre partie de biscuit pancake. Surgeler, glacer puis détailler.