

Les Bûches

Recettes de Marc Lemery
et Antoine Douchain

Conseillers techniques

Edition 2019



DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »



Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 1455
Crème UHT 35%
1L



Ref. 276
Extrait de vanille 200
1 L



Ref. 5619
Couverture Lait
Coral 35% - 10 kg



Ref. 4965
Irca Génoise 10 kg



Ref. 5308
Praliné granité
5 kg



Ref. 491
Beurre de cacao
naturel
Pot 800 g



Ref. 3616
Couverture Reno
noire 58% - 5 kg

Ref. 3936
Couverture Reno
noire 64% - 5 kg

La Granité

Recette pour 5 gouttières à fond plat.

Composition

Génoise chocolat
Sirop vanille caramel
Croustillant Delicrips
Crèmeux praliné
Mousse chocolat
Velours chocolat

Génoise Chocolat

- 300 g d'Irca génoise chocolat
- 360 g d'œufs
- 40 g de Lebboline

Monter tous ces ingrédients pendant 8 mn au batteur. Étaler sur une feuille 60x40 cm et cuire 8-10 mn à 200°C.

Sirop Vanille Caramel

- 200 g de sucre
- 300 g d'eau
- 20 g de vanille 200 DISGROUP

Caraméliser le sucre à sec et décuire avec l'eau. Faire bouillir. Refroidir et ajouter la vanille.

Crèmeux Praliné

- 320 g de lait
- 320 g de crème DISGROUP
- 150 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 1250g de couverture lait Corail DISGROUP
- 750 g de praliné granité Irca
- 400 g de crème fouettée DISGROUP

Bouillir le lait et la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise et la verser sur la couverture puis le praliné granité. Laisser refroidir à 30°C et incorporer la crème fouettée. Couler dans le Flexipan insert de bûches. Surgeler.

Mousse Chocolat 64 %

- 375 g de sucre
- 110 g d'eau
- 375 g d'œufs
- 250 g de jaunes d'œufs
- 1100g de couverture Reno 64 %
- 1250g de crème fouettée DISGROUP

Cuire le sucre avec l'eau à 121°C. Le verser sur les œufs et les jaunes brisés. Monter au batteur. Incorporer 1/3 de la crème fouettée à la couverture chaude. Ajouter délicatement la pâte à bomber (le mélange monté) puis le restant de crème fouettée.

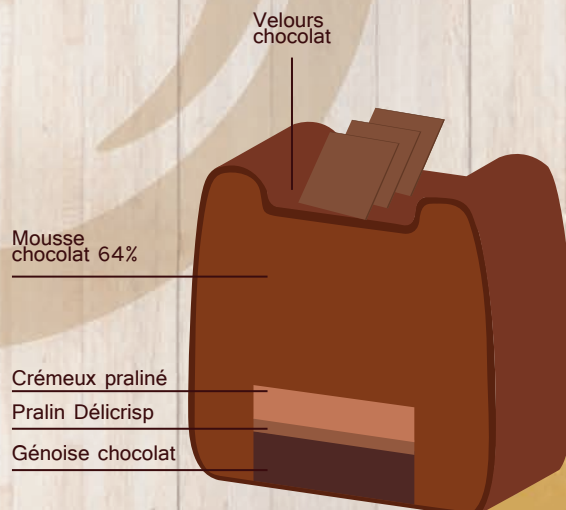
Velours Chocolat

- 120 g de beurre de cacao
- 200 g de couverture Reno noire 58 %

Fondre le beurre de cacao et ajouter la couverture. Utiliser au pistolet à 40°C.

Montage des bûches

Imbiber la feuille de génoise chocolat avec le sirop et la positionner dans un cadre 60 x 40 cm. Répartir 1 kg de pralin Delicrips Irca sur cette feuille. Couler dessus le crèmeux praliné. Surgeler. Découper des bandes de 50 x 7 cm. Couler la mousse chocolat dans les gouttières et emboutir la bande de crèmeux praliné. Lisser parfaitement et surgeler. Démouler en coulant de l'eau sur le moule à bûche. Surgeler à nouveau avant de passer un voile de velours chocolat. Décorer avec des embouts et des plaquettes de chocolat au lait intercalées de boules de ganaches.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 493
Crème pâtissière à chaud
5 kg



Ref. 4965
Irca Génoise - 10 kg



Ref. 650303 ❄️
Purée de Fruits de la
Passion sucrée 10% - 1 kg



Ref. 650301 ❄️
Purée de Fraîse sucrée
10% - 1 kg



Ref. 491
Beurre de cacao naturel
Pot 800 g



Ref. 1455
Crème UHT 35% - 1 L



Ref. 5620
Couverture blanc perle 28%
10 kg

❄️ Surgelés

Flocon Rose

Recette pour 2 gouttières à bûches rondes de 50 x 8 cm

Composition

Génoise noix de coco
Sirop passion
Crémeux chocolat blanc
Mousse fraise/mascarpone
Flocage chocolat blanc

Génoise

- 750 g de Irca génoise
- 900 g d'œuf
- 80 g de Lebboline
- Q.S de noix de coco

Monter tous ces ingrédients durant 8 mn puis étaler 700 g de génoise par feuille. Parsemer la noix de coco dessus. Cuire à 200°C pendant 8-10 mn.

Sirop de passion

- 300 g de sucre
- 30 g d'eau
- 300 g de purée de fruit de la passion DISGROUP

Faire bouillir l'eau et le sucre puis ajouter la purée de fruit. Refroidir.

Crémeux Chocolat Blanc

- 750 g de lait
- 180 g de jaunes d'œufs
- 60 g de sucre
- 120 g de poudre à crème DISGROUP
- 750 g de couverture "blanche perle" DISGROUP
- 750 g de crème fouettée DISGROUP

Faire bouillir le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Porter le tout à ébullition dans le lait. Verser cette crème pâtissière sur le chocolat blanc. Refroidir jusqu'à 35-40°C puis ajouter la crème fouettée. Couler dans le Flexipan inclusion à bûche. Surgeler.

Mousse Fraise/Mascarpone

- 1000 g de purée de fraise DISGROUP
- 110 g de sucre
- 32 g de gélatine en feuilles
- 1000 g de crème fouettée
- 380 g de mascarpone

Dissoudre le sucre dans une partie de la purée de fraise. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau. Rajouter le restant de purée avant d'incorporer la crème fouettée avec le mascarpone.

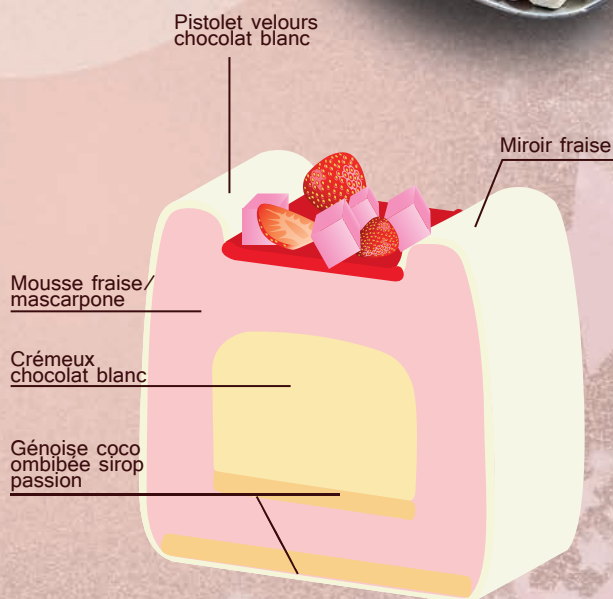
Pistolet velours Chocolat Blanc

- 200 g de beurre de cacao
- 200 g de couverture "blanche perle" DISGROUP

Fondre le beurre de cacao et ajouter la couverture blanche. Utiliser au pistolet à 35-38°C.

Montage des bûches

Imbiber des deux faces les feuilles de génoise et découper 5 bandes de 7 x 50 cm et 5 bandes de 4 x 50 cm. Dresser la mousse fraise dans chaque gouttière et emboutir l'inclusion de crémeux. Appliquer sur ce crémeux une bande de 4 cm de génoise. Recouvrir de mousse fraise avant d'obturer avec l'autre bande génoise de 7 cm. Surgeler. Démouler ces bûches en coulant de l'eau sur les gouttières. Surgeler à nouveau avant de passer un voile de pistolet chocolat blanc. Découper les tailles de bûches désirées. Couler du glaçage fraise sur le plat de la bûche. Poser les embouts en chocolat et décorer avec des fraises et des petits cubes de guimauve.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 3468
Blanc d'œuf
Le Succès - 1 L



Ref. 1268
Amandes poudre
blanche fine - 1 kg



Ref. 1455
Crème UHT 35%
1 L



Ref. 5618
Couverture Noire
Onyx 58% - 10 kg

Ref. 5620
Couverture blanc
perle 28% - 10 kg



Ref. 3659
Pâte de noisette
stabilisée - 5 kg



Ref. 7259
Crunchy Beats Mix
Boîte 2 kg



Ref. 5619
Couverture Lait
Corail 35% - 10 kg



Ref. 3789
Cacao poudre 22/24 - 1 kg

Bûche Crunchy Craquante

Recette pour 4 gouttières rondes unies de 8 x 50 cm.

Composition

Dacquoise au cacao
Crémeux chocolat noisette
Mousse chocolat blanc croustillant
Glaçage croquant
Glaçage miroir chocolat Irca

Dacquoise au cacao

- 500 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 400 g de sucre
- 400 g de poudre d'amandes DISGROUP
- 200 g de sucre glace
- 100 g de cacao poudre

Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao. Monter les blancs directement avec le sucre. Ajouter délicatement le mélange tamisé. Étaler en cadre 60x40 puis saupoudrer de sucre glace. Cuire à 170-180°C pendant 20-25 mn.

Crémeux chocolat noisette

- 650 g de crème DISGROUP
- 70 g de jaunes d'œufs
- 460 g de couverture lait Corail DISGROUP
- 140 g de pâte de noisette
- 8 g de gélatine

Chauffer la crème et blanchir les jaunes avant de cuire à la nappe. Verser sur la couverture et ajouter la gélatine et la pâte de noisette. Mixer et verser en cadre sur la Dacquoise cacao. Surgeler. Découper quatre bandes de 7x50 cm et quatre bandes de 4x50 cm.

Mousse chocolat blanc croustillant

- 270 g de lait
- 270 g de crème DISGROUP
- 160 g de jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 1000 g de couverture blanche perle DISGROUP
- 160 g de beurre de cacao
- 460 g de perles Crunchy Beats Dark Irca
- 1600 g de crème fouettée DISGROUP

Faire bouillir le lait avec la crème et blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire à 85°C et verser sur la couverture blanche. Ajouter le beurre de cacao fondu. Lorsque la ganache à une température de 34-36°C, ajouter les perles croustillantes et délicatement la crème fouettée.

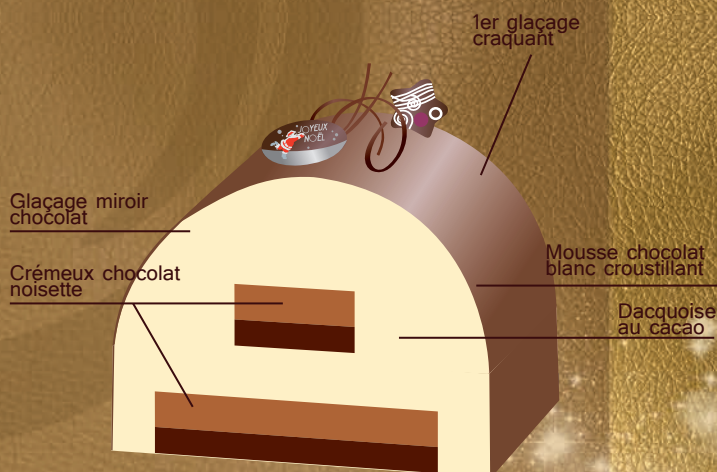
Glaçage craquant

- 100 g de beurre de cacao
- 250 g de couverture noire Onyx DISGROUP
- 40 g d'huile

Fondre le beurre de cacao et ajouter la couverture puis l'huile. Utiliser ce glaçage à 34-36°C.

Montage des bûches

Verser de la mousse chocolat dans les gouttières puis appliquer une bande de Dacquoise de 4 cm. Recouvrir de mousse chocolat avant d'obturer avec la bande de dacquoise de 7 cm. Surgeler. Démouler et glacer avec le 1er glaçage croquant. Glacer avec du miroir chocolat Irca.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 493
Crème pâtissière
à chaud
5 kg



Ref. 7547
Farine Type 45
25 kg



Ref. 1455
Crème UHT 35%
1 L



Ref. 3468
Blanc d'œuf
Le Succès - 1 L



Ref. 650307 ❄️
Purée de Citron jaune
sucrée 10 % - 1 kg



Ref. 1268
Amandes poudre
blanche fine - 1 kg

❄️ Surgelés

Mentonlimare

Recette pour 2 bûches carrées de 57 x 7 x 7 cm

Composition

Biscuit Joconde imprimé
Dacquoise amande
Crèmeux citron
Crème nougat

Biscuit imprimé sur Tapis Relief

Pâte à Cigarette

- 50 g de beurre
- 45 g de sucre glace
- 5 g de café Trablit
- 45 g de blanc d'œuf DISGROUP
- 50 g de farine DISGROUP T45

Mettre le beurre en pommade et crémier avec le sucre glace. Colorer avec l'extrait de café. Incorporer progressivement les blancs d'œufs, puis la farine. Appliquer cette pâte à cigarette sur le tapis relief et faire prendre au congélateur.

Biscuit Joconde

- 125 g d'œufs
- 85 g de sucre glace
- 90 g de poudre d'amande DISGROUP
- 25 g de farine DISGROUP T45
- 170 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 50 g de sucre
- 20 g de beurre fondu froid

Blanchir les œufs avec le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer les deux appareils ensemble puis le beurre fondu. Étaler ce biscuit sur le tapis relief. Cuire 8 à 10 minutes à 200°C.

Dacquoise Amande

- 375 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 300 g de sucre
- 375 g de poudre d'amande DISGROUP
- 150 g de sucre glace
- 75 g de farine DISGROUP T45

Monter les blancs d'œufs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur une feuille de cuisson. Cuire à 170°C pendant 20-25 mn.

Crèmeux Citron

- 300 g de purée de citron DISGROUP
- 80 g de beurre
- 260 g d'œuf
- 290 g de sucre
- 6 feuilles de gélatine
- 200 g de crème fouettée DISGROUP

Dans une casserole, blanchir les œufs avec le sucre, ajouter la purée de citron et le beurre, puis porter le tout à ébullition, sans cesser de remuer. Ajouter la gélatine, puis refroidir. Incorporer délicatement la crème fouettée. Couler ce crèmeux dans les moules à insert à bûche et placer une bande de dacquoise dessus surgelé.

Crème nougat

- 600 g de lait
- 100 g de miel
- 180 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 60 g de poudre à crème DISGROUP
- 6 g feuilles de gélatine
- 300 g de pâte de nougat Trablit
- 750 g de crème fouettée.

Chauffer le lait avec le miel. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière et ajouter la gélatine. Refroidir, puis parfumer avec la pâte de nougat avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage des bûches

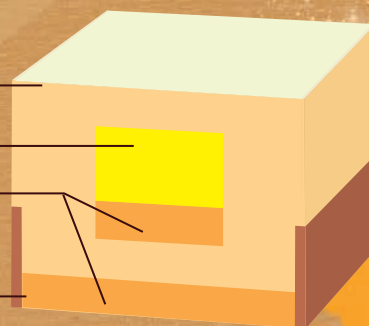
Chemiser les moules à bûche avec le biscuit Joconde imprimé. Appliquer au fond une bande dacquoise. Garnir à moitié de crème nougat. Placer l'insert crèmeux citron, puis obturer avec la crème nougat. Surgeler. Démouler puis décorer.

Crème avec la pâte de nougat Trablit

Crèmeux citron

Dacquoise amande

Biscuit joconde imprimée





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 650303 ❄️
Purée de fruits
de la passion 10%
1 kg



Ref. 650304 ❄️
Purée de mangue
sucrée 10% - 1 kg



Ref. 3699
Préparation pour
Florentin - 600 g



Ref. 3792
Mogador 50%
Pâte d'amande
pour cuisson
5 kg



Ref. 3657
Vigor Baking
Levure en poudre
1 kg



Ref. 7547
Farine Type 45
25 kg



Ref. 734
Rhum sélection
Grand Arôme - 1 L



Ref. 1455
Crème UHT 35%
1 L



Ref. 5618
Couverture Noire
Onyx 58% - 10 kg



Ref. 5619
Couverture Lait
Corail 35% - 10 kg



Ref. 2415
Crispaillette
2,5 kg

❄️ Surgelés

Choc Exotique

Recette pour 2 gouttières rondes de 50 x 8 cm.

Composition

Biscuit Pain de gène
Croustillant Coco
Crémeux Exotique
Mangue caramélisée
Mousse Chocolat lait

Biscuit pain de gène

- 470 g d'œufs (coquille)
- 500 g de pâte d'amande Mogador 50%
- 160 g de beurre fondu
- 95 g de farine DISGROUP
- 10 g de levure Baking Vigor

Détendre au batteur la pâte d'amande avec les œufs. Incorporer le beurre fondu. Puis délicatement la farine tamisée avec la levure. Couler dans un flexipat. Cuire 12 à 15 mn à 160°C.

Croustillant coco

- 100 g de Flomix
- 50 g de noix de coco râpée
- 80 g de couverture noire Onyx DISGROUP
- 370 g de praliné amande/noisette
- 150 g de noix de coco caramélisée
- 100 g de Crispaillette DISGROUP

Mélanger à sec le Flomix avec la noix de coco et étaler sur un Silpat. Cuire 8 mn à 180°C. Refroidir puis broyer légèrement au rouleau. Fondre la couverture, ajouter le praliné puis la coco caramélisée et la Crispaillette. Étaler sur une bande de pain de Gène de 14 x 50. Réserver pour le montage.

Mangues caramélisées

- 300 g de mangues en cubes
- 50 g de beurre
- 100 g de sucre
- 30 g de rhum Grand Arôme 44% DISGROUP

Fondre le beurre dans une poêle puis verser les dés de mangues enrobés de sucre. Caraméliser puis flamber avec le rhum. Refroidir.

Crémeux exotique

- 125 g de purée de fruits de la passion DISGROUP
- 125 g de purée de mangue DISGROUP
- 200 g d'œufs
- 150 g de sucre
- 5 feuilles de gélatine argent
- 320 g de beurre

Cuire dans une casserole la purée, les œufs avec le sucre blanchi. Ajouter la gélatine. Refroidir et à 35°C et ajouter le beurre en pommade. Mixer afin d'émulsionner. Couler ce crémeux dans 2 gouttières à bûchettes. Appliquer sur chaque une bande de pain de gène de 4 x 50.

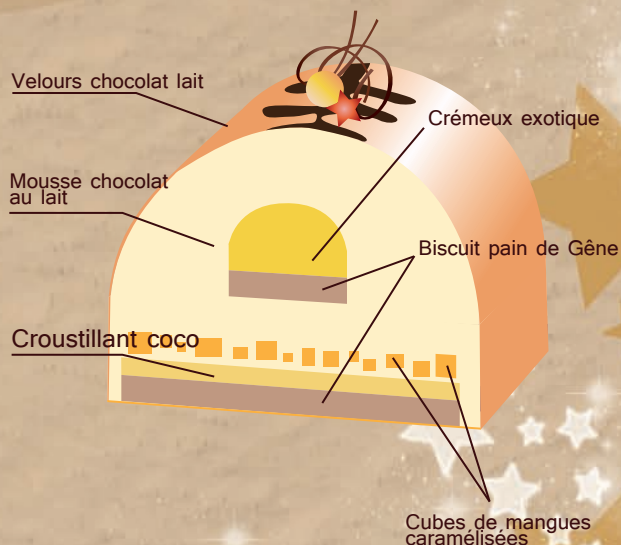
Mousse chocolat lait

- 250 g de crème DISGROUP
- 250 g de lait
- 100 g de jaunes d'œufs
- 750 g de crème fouettée DISGROUP
- 50 g de sucre
- 5 feuilles de gélatine argent
- 850 g de couverture lait Corail DISGROUP

Blanchir les jaunes avec le sucre. Bouillir le lait et la crème puis cuire cette crème anglaise. Dissoudre la gélatine et verser sur la couverture en émulsionnant cette ganache. Laisser refroidir à 35°C avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage des bûches

Dans les gouttières chemisées de feuille guitare, verser de la mousse chocolat puis insérer le montage crémeux exotique/pain de gène. Recouvrir d'une fine couche de mousse chocolat et parsemer de mangues caramélisées. Garnir à nouveau de mousse chocolat puis obturer la gouttière en plaçant le montage pain de gène/croustillant. Surgeler. Démouler puis passer une voile de velours chocolat lait (50% beurre de cacao-50% de couverture lait). Découper et décorer.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 1268
Amandes poudre
blanche fine - 1 kg



Ref. 3468
Blanc d'œuf
Le Succès - 1 L



Ref. 650301 ❄️
Purée de Framboise
sucrée 10% - 1 kg



Ref. 7547
Farine Type 45
25 kg



Ref. 1455
Crème UHT 35%
1 L



Ref. 3372
Gousses de vanille 17/18 cm+
Bocal 250 g

❄️ Surgelés

Cœur de Rose

Recette pour 2 gouttières à bûche rondes de 50 x 8 cm

Composition

Biscuit fondant Citron
Gelée de Framboises
Crèmeux Vanille
Mousse Litchi Framboise à la Rose

Biscuit fondant Citron

- 120 g de jaunes d'œufs
- 150 g d'œufs
- 110 g de sucre
- 45 g de sucre inverti
- 40 g de farine DISGROUP T45
- 225 g de poudre d'amande DISGROUP
- 210 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 60 g de sucre
- 75 g de beurre fondu froid
- 1,5 zeste de citron

Blanchir les jaunes et les œufs avec les sucres, ajouter la poudre d'amande et la farine. Monter au ruban. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement le mélange blanchi aux blancs puis le beurre et le zeste. Dresser dans un Flexipat. Cuire 12 à 15 mn à 170°C.

Crèmeux Vanille

- 200 g de lait
- 2 gousses de vanille DISGROUP
- 400 g de crème DISGROUP
- 160 g de jaunes d'œufs
- 160 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine Argent

Chauffer le lait avec la crème en infusant les gousses de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre puis cuire cette crème anglaise. Ajouter la gélatine. Couler dans deux gouttières à bûchette. Appliquer une bande de biscuit fondant de 50 x 4 sur chaque. Surgeler.

Gelée de Framboise

- 400 g de purée de framboises DISGROUP
- 120 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine argent

Chauffer une partie de la purée avec le sucre pour dissoudre la gélatine. Verser dans la purée froide. Couler cette gelée sur 2 bandes de biscuit fondant en cadre de 50 x 7 cm. Surgeler.

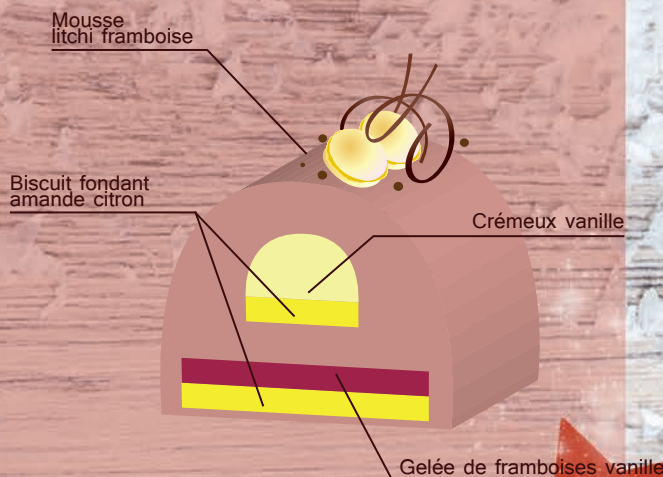
Mousse Litchi framboise à la rose

- 300 g de purée de framboises DISGROUP
- 150 g de purée de Litchi
- 4 à 6 gouttes d'extraits de roses
- 8 feuilles de gélatine argent
- 250 g de meringue italienne
- 430 g de crème fouettée

Dissoudre la gélatine dans la purée et ajouter délicatement la meringue italienne puis la crème fouettée.

Montage des bûches

Dans les gouttières préalablement chemisées de feuille guitare, couler de la mousse litchi framboise à la rose. Insérer le montage crèmeux vanille/biscuit. Ajouter de la mousse avant d'obturer la gouttière avec le montage gélifié/biscuit. Surgeler. Démouler et glacer avec du Blitz Ice Top. Décorer.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7547
Farine Type 45
25 kg



Ref. 3372
Gousses de vanille 17/18 cm+
Bocal 250 g



Ref. 1455
Crème UHT 35%
1 L



Ref. 276
Extrait de vanille
200 - 1 L



Ref. 3657
Vigor Baking
Levure en poudre

Épicéa

Recette pour 2 gouttières rondes unies

Composition

Biscuit pain d'épices
Croustillant Delicrips
Compotée d'orange
Bavaroise vanille

Biscuit Pain d'épices

- 200 g d'œufs
- 60 g de sucre
- 150 g de lait
- 300 g de miel tiède
- 150 g de farine DISGROUP Type 45
- 150 g de farine de seigle 170
- 20 g de levure Baking Vigor Irca
- 5 g de cannelle en poudre
- 5 g de mélange 4 épices
- 1 zeste de citron
- 1 zeste d'orange
- 5 g de vanille 200 DISGROUP

Blanchir les œufs avec le sucre puis verser le lait. Ajouter le miel. Verser les farines tamisées avec la levure et les épices. Mettre les zestes et la vanille. Verser dans un Exopat. Cuire 20 mn à 165°C. Démouler et couper des petits cubes pour le décor qui doivent être repassés au four environ 20 mn à 145°C. Détailler également une bande de 50 x 11 cm et une bande de 14 x 50 sur laquelle il faut étaler 240 g de pralin Delicrips.

Compotée d'orange

- 90 g de sucre
- 60 g d'eau
- 50 g de sucre inverti
- 280 g d'oranges pelées et coupées
- 40 g de peau d'orange (sans le blanc)
- 70 g de sucre
- 7 g de pectine NH

Faire bouillir l'eau avec les sucres et la peau préalablement hachée. Plonger les oranges.

Redonner une ébullition et mixer légèrement. Verser le mélange à sec (sucre/pectine) et mixer. Cuire à 100°C. Couler cette compotée sur la bande de pain d'épices (50 x 11) dans un cadre puis congeler.

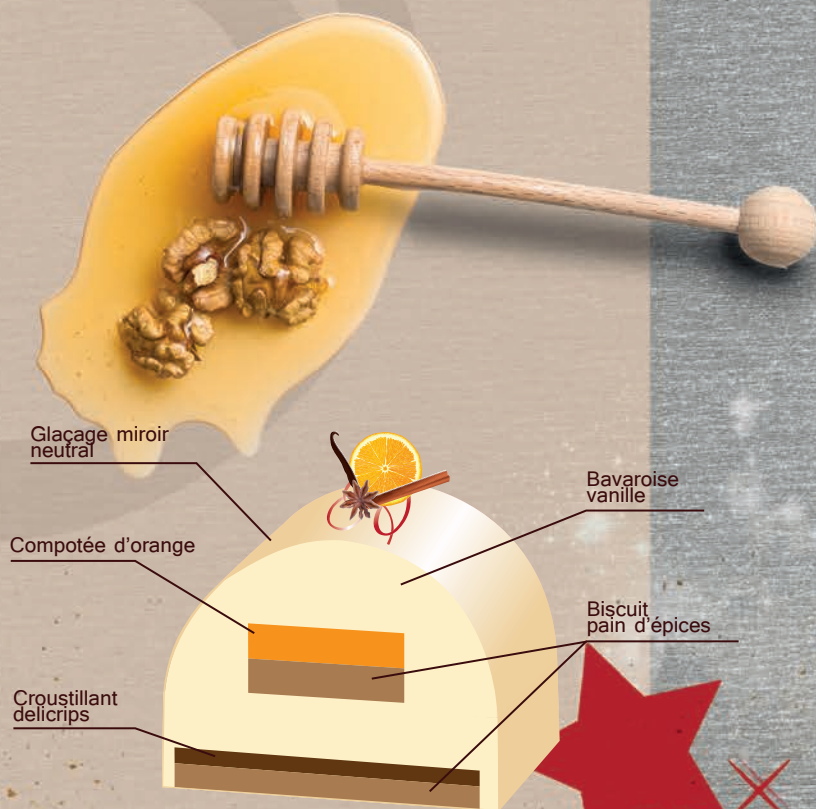
Bavaroise vanille

- 300 g de crème
- 300 g de lait
- 2 gousses de vanille DISGROUP
- 160 g de sucre
- 140 g de jaunes d'œufs
- 16 g de gélatine en feuille
- 600 g de crème DISGROUP fouettée

Chauffer le lait et la crème avec les gousses de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise et ajouter les feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide avant de refroidir. Ajouter délicatement la crème fouettée.

Montage des bûches

Verser de la bavaroise vanille dans les gouttières chemisées de feuilles de guitare. Insérer la moitié de la bande 11 x 50 (biscuit/compotée). Couler à nouveau de la bavaroise avant d'obturer les gouttières avec les bandes biscuit/delicrips. Surgeler. Démouler avant de glacer avec le miroir. Positionner des embouts de bûches carrés en chocolat blanc/cannelle.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7547
Farine Type 45
25 kg



Ref. 3468
Blanc d'œuf
Le Succès - 1 L



Ref. 1268
Amandes poudre
blanche fine - 1 kg



Ref. 1455
Crème UHT 35%
1 L



Ref. 286
Arôme Fleur
d'oranger - 1 L



Ref. 5619
Couverture Lait
Corail 35% - 10 kg

Ref. 5620
Couverture blanc
perle 28% - 10 kg



Ref. 650301 ❄️
Purée de Framboise
sucrée 10% - 1 kg

❄️ Surgelés

L'instant Thé

Recette pour 6 gouttières rondes unies

Composition

Biscuit fondant amande framboise
Crèmeux lacté framboise
Mousse allégée au thé

Fondant Amandes Framboises

- 320 g de jaunes d'œufs
- 400 g d'œufs
- 280 g de sucre
- 120 g de sucre inverti
- 600 g de poudre d'amande DISGROUP
- 100 g de farine DISGROUP T45
- 560 g de blanc d'œufs DISGROUP
- 160 g de sucre
- 200 g de beurre fondu froid
- 500 g de brisures de framboises

Monter au batteur les jaunes et les œufs avec les sucres, ajouter la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement le mélange blanchi aux blancs puis le beurre. Dresser sur 3 plaques avec feuille de cuisson. Parsemer de brisures de framboises. Cuire 12-15 mn à 170°C.

Crèmeux lacté framboise

- 250 g de crème DISGROUP
- 250 g de lait
- 100 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 500 g de purée de framboise DISGROUP
- 950 g de couverture Reno lait
- 6 feuilles de gélatine argent
- 300 g de crème Disgroup fouettée

Chauffer la crème avec le lait. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Cuire cette crème anglaise. Verser celle-ci sur la couverture fondue en amorçant l'émulsion. Ajouter la purée de framboise et la gélatine. Mélanger délicatement la crème fouettée.

Mousse allégée au thé

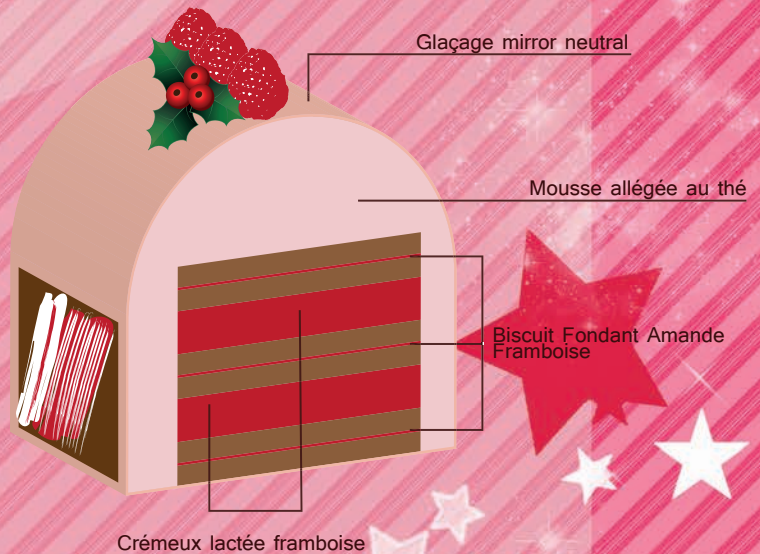
- 800 g de lait
- 100 g de thé Earl Grey
- 15 g d'eau de fleur d'oranger DISGROUP
- 16 feuilles de gélatine argent
- 1500 g de couverture blanche Perle DISGROUP
- 1600g de crème Disgroup fouettée
- 300 g de crème Disgroup fouettée



Infuser le thé durant 12 heures au réfrigérateur. Chinoiser le lait et repeser afin de compléter l'absorption du thé. Chauffer le lait et dissoudre la gélatine. Verser sur la couverture fondue en créant une émulsion. Parfumer avec la fleur d'oranger. Lorsque la ganache atteint 35-40° ajouter délicatement la crème fouettée.

Montage des bûches

Étaler le crèmeux sur 2 feuilles de biscuits en les superposant. Appliquer la 3ème feuille de biscuit sur ce crèmeux. Placer au surgélateur avant de détailler 6 bandes de 6 x 50 cm. Garnir de mousse allégée la moitié des gouttières avant d'insérer les bandes de biscuit/crèmeux. Surgeler. Démouler et glacer avec du Mirror Neutral. Décorer.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 5618
Couverture Noire

Ref. 5619
Couverture Lait
Corail 35% - 10 kg



Ref. 7547
Farine Type 45
25 kg



Ref. 3468
Blanc d'œuf
Le Succès - 1 L



Ref. 1268
Amandes poudre
blanche fine - 1 kg



Ref. 1455
Crème UHT 35%
1 L



Ref. 3657
Vigor Baking
Levure en poudre - 1 kg



Ref. 3659
Pâte de noisette
stabilisée - 5 kg



Ref. 3789
Cacao poudre 22/24
1 kg



Ref. 3623
Praliné amande de
noisette - 5 kg

Bûche Joyau

Recette pour 2 cadres
de 57 x 7 cm x H 6 cm

Composition

Croustillant Crumble chocolat
Biscuit chocolat
Compotée d'orange
Crèmeux à l'extrait de Grand Marnier® 50% vol.
Crème chocolat lait noisette

Biscuit chocolat (1 feuille 60 x 40)

- 170 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 35 g de sucre
- 70 g de jaunes d'œufs
- 200 g d'œufs
- 175 g de sucre
- 75 g de farine Disgroup T45
- 40 g de cacao poudre

Tamiser la farine et le cacao poudre. Blanchir les œufs et les jaunes avec les 175 g de sucre. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Détendre avec des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le reste des blancs. Étaler sur feuille et cuire à 190°C pendant 10 mn.

Croustillant crumble chocolat

- Crumble chocolat :
- 250 g de beurre
 - 250 g de sucre cassonade
 - 250 g de poudre d'amande DISGROUP
 - 200 g de farine DISGROUP T45
 - 60 g de cacao poudre
 - 2 g de sel
 - 2 g de levure Baking Vigor

À la feuille au batteur, mélanger tous ces ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. Laisser prendre au réfrigérateur puis raper cette pâte avec une grosse râpe à légumes sur une feuille de cuisson. Cuire 15-20 mn à 160°C. Refroidir et briser grossièrement.

- Croustillant crumble chocolat :
- 330 g de couverture noire Onyx DISGROUP
 - 40 g de beurre
 - 240 g de praliné
 - 270 g de pâte de noisette
 - 1 kg de brisures de Crumble

Fondre la couverture avec le beurre. Ajouter le praliné et la pâte de noisette puis les brisures de crumble. Étaler le croustillant dans des cadres de 9 x 57 cm. Faire prendre au froid.

Compotée d'orange

- 75 g de sucre
- 50 g d'eau
- 40 g de sucre inverti
- 225 g d'oranges pelées et coupées
- 25 g de peau d'orange (sans le blanc)
- 50 g de sucre
- 5 g de pectine NH

Faire bouillir l'eau avec les sucres et la peau d'orange préalablement hachée. Plonger les oranges. Redonner une ébullition et mixer légèrement. Verser le mélange à sec (sucre/pectine) et mixer. Cuire à 100°C. Réserver.

Crèmeux à l'extrait de grand marnier 50% vol.

- 120 g de lait
- 380 g de crème DISGROUP 35%
- 120 g de jaunes d'œufs
- 120 g de sucre
- 5 feuilles de gélatine argent
- 60 g d'extrait de Grand Marnier 50% vol.

Chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise. Ajouter la gélatine. Parfumer au Grand Marnier et verser dans 2 Flexipans insert de bûches. Surgeler.

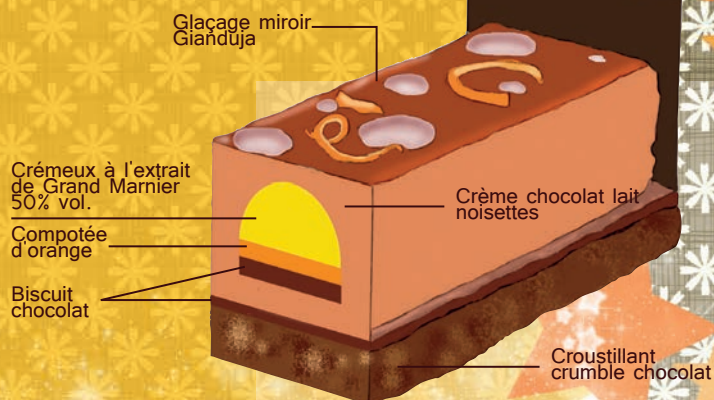
Crème chocolat/noisette

- 250 g de crème DISGROUP 35%
- 250 g de lait
- 100 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 8 feuilles de gélatine argent
- 800 g de couverture lait Corail DISGROUP
- 200 g de pâte de noisette
- 900 g de crème DISGROUP 35% fouettée

Blanchir les jaunes avec le sucre. Bouillir le lait et la crème puis cuire cette crème anglaise. Dissoudre la gélatine et verser sur la couverture en émulsionnant cette ganache. Ajouter la pâte de noisette.

Montage des bûches

Répartir la compotée d'orange sur les 2 inserts (crèmeux Grand Marnier) et appliquer un biscuit chocolat de 3 x 57 cm. Surgeler. Couler de la crème chocolat noisette dans les cadres sur feuille guitare jusqu'à la moitié. Positionner l'insert (crèmeux compotée - biscuit). Recouvrir de crème puis placer une bande de biscuit de 6 x 57 cm. Surgeler. Démouler. Passer un voile de spray chocolat lait sur les cotés. Placer sur les croustillants crumble. Glacer le dessus de chaque bûche avec le miroir Gianduja et quelques gouttes de miroir Blitz Silver. Décorer. Laisser refroidir à 35°C avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 3623
Praliné amande de
noisette - 5 kg



Ref. 1455
Crème UHT 35%
1 L



Ref. 4297
Crème pâtissière
à chaud
25 kg



Ref. 3468
Blanc d'œuf
Le Succès - 1 L



Ref. 1268
Amandes poudre
blanche fine - 1 kg



Ref. 7165
Noisettes poudre
blanche - 1 kg



Ref. 7547
Farine Type 45
25 kg

Le Fagot

Recette pour 4 fagots de 6 personnes

Composition

Dacquoise amande/noisette
Crème mousseline praliné
Copeaux de cigarettes chocolat

Dacquoise amande/noisette

- 1 feuille 60 x 40
- 400 g de blancs d'œufs DISGROUP Le Succès
- 300 g de sucre
- 200 g de poudre de noisette DISGROUP
- 200 g de poudre d'amande DISGROUP
- 160 g de sucre glace
- 80 g de farine T45 DISGROUP

Monter les blancs d'œufs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre de noisette, la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur une feuille de cuisson. Cuire à 170°C pendant 18-20 mn.

Crème mousseline praliné

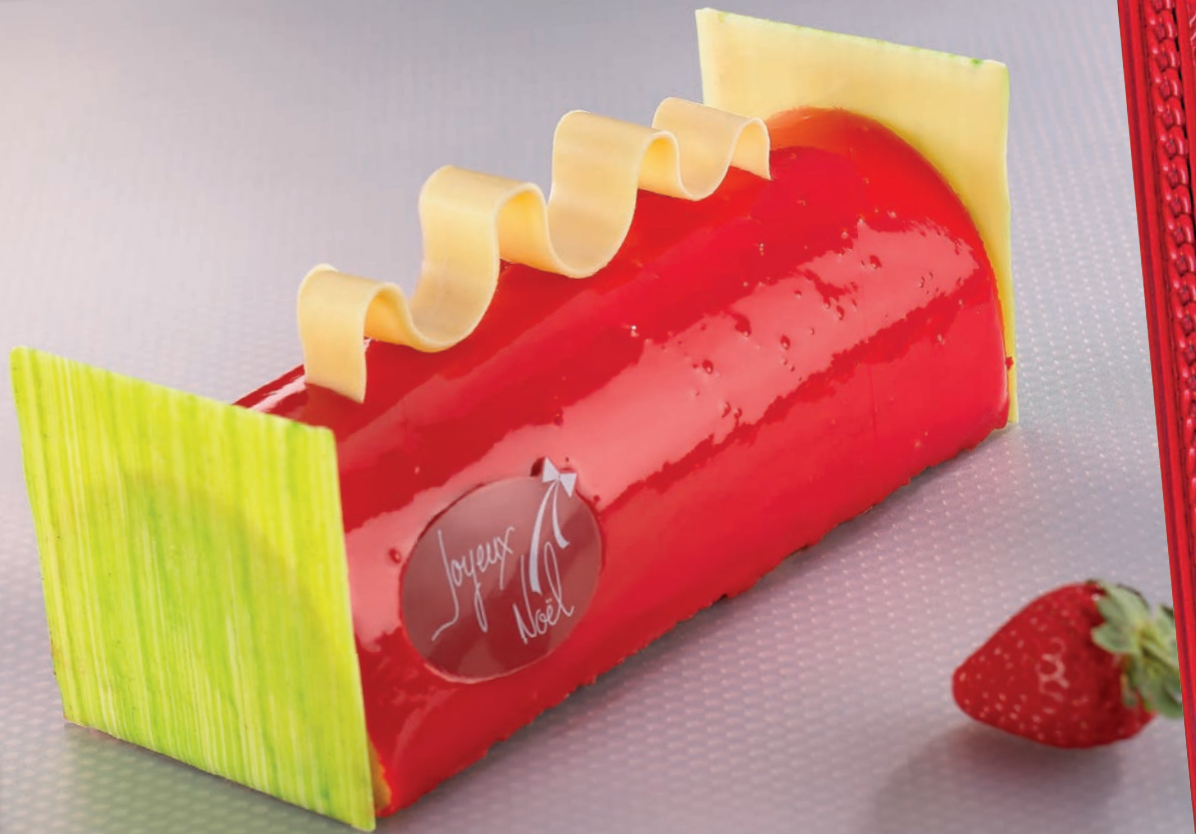
- 750 g de lait
- 250 g de sucre
- 240 g de jaunes d'œufs
- 90 g de poudre à crème DISGROUP
- 375 g de beurre
- 360 g de praliné amande/noisette
- 450 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Faire bouillir le lait et blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la poudre à crème puis cuire comme une crème pâtissière. Ajouter le beurre avant de refroidir jusqu'à 20°C. Monter cette crème au batteur avec le fouet puis incorporer délicatement la crème fouettée. Aromatiser avec le praliné amande-noisette.

Montage des fagots

Détailler dans la feuille de dacquoise des disques de 8 cm de diamètre. Accoler deux par deux les disques avec une spirale de crème mousseline (2 disques équivalent à une part.) Accoler autant de disques que l'on souhaite de nombre de personnes sur une semelle. Terminer les embouts en passant de la couverture fondante puis tremper dans du pailleté chocolat. Placer un à un les copeaux de chocolat autour en s'aidant du débordement de crème praliné dépassant de chaque part. Saupoudrer de Biancaneve. Placer un nœud en ruban puis les décors chocolat.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7547
Farine Type 45
25 kg



Réf. 650307 ❄️
Purée de Citron
jaune sucrée 10%
1 kg



Réf. 650301 ❄️
Purée de Fraîse
sucrée 10%
1 kg



Réf. 3792
Mogador 50% Pâte
d'amande pour
cuisson
Seau de 5 kg



Réf. 3657
Vigor baking
Levure en poudre
1 kg



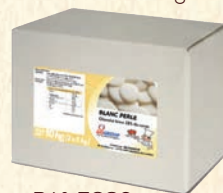
Réf. 276
Extrait de vanille
200 - 1 L



Réf. 1455
Crème UHT 35%
1 L



Réf. 3088
Sirop de Glucose
Seau de 7 kg



Réf. 5620
Couverture Blanc
Perle 28% palets
10 kg



Réf. 4048
Colorant poudre rouge
Colorant azoïque
Pot de 100 g

❄️ Surgelés

Bûche Frisson

Recette pour 2 gouttières rondes unies de 8 x 50 cm

Composition

Biscuit Pain de Gènes citron
Compotée fraise
Crème légère citron/vanille
Glaçage miroir rouge

Biscuit pain de Gènes citron

- 470 g d'œufs (coquille)
- 500 g de pâte d'amande Mogador 53%
- 160 g de beurre fondu froid
- 12 g de zeste de citron (soit 2 citrons)
- 80 g de citrons confits hachés fins
- 95 g de farine T45 DISGROUP
- 10 g de levure Baking Vigor

Détendre au batteur la pâte d'amande avec les œufs. Incorporer le beurre fondu avec le zeste de citron et le citron confit. Puis délicatement la farine tamisée avec la levure. Couler dans un flexipat. Cuire 12 à 15 mn à 160°C. Refroidir et détailler 2 bandes de 50 x 14 cm.

Compotée fraise

- 200 g de demi fraises surgelées
- 350 g de purée de fraises DISGROUP
- 110 g de sucre
- 70 g de Lebboline
- 50 g de sucre
- 9 g de pectine NH

Chauffer les fraises avec la purée, le sucre et la Lebboline. Verser le mélange à sec sucre-pectine et porter à ébullition jusqu'à 103°C. Couler la compotée en cadre sur le pain de gène (50 x 14). Puis recouvrir avec l'autre partie de biscuit, avant de surgeler. Chablonner de couverture blanche une face de biscuit. Détailler 2 bandes de 7 x 50 cm.

Crème légère citron/vanille

- 500 g de purée de citron DISGROUP
- 12 g de vanille 200 DISGROUP
- 18 g de gélatine or 200 blooms (+108 g d'eau)
- 425 g de meringue italienne
- 425 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Réhydrater la gélatine avec 108 g d'eau puis liquéfier au micro-onde. Ajouter la purée de citron et la vanille puis la meringue italienne. Incorporer délicatement la crème fouettée.

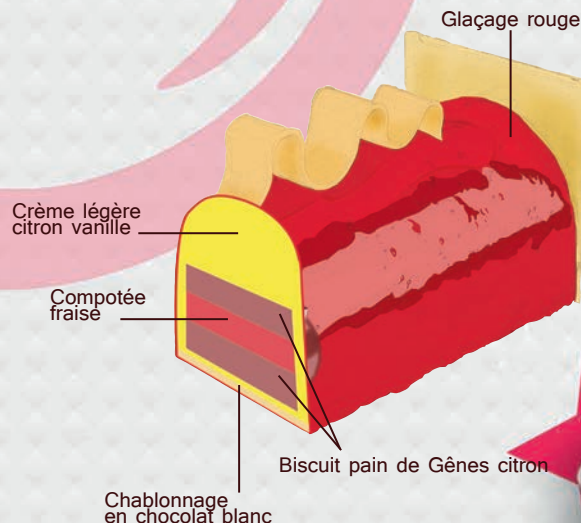
Glaçage miroir rouge

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de glucose DISGROUP
- 200 g de lait concentré
- 20 g de gélatine or (140 g réhydraté)
- 12 g de colorant liposoluble DISGROUP
- 300 g de couverture blanche Perle DISGROUP

Cuire à 103°C l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré et la gélatine réhydratée. Verser sur la couverture et le colorant puis mixer. Réserver et utiliser à 30-32°C.

Montage des bûches

Couler de la crème légère dans la gouttière jusqu'à la mi-hauteur. Placer le montage biscuit/compotée en prenant soin de placer le côté chablonné dessus. Ajuster en lissant avec le reste de crème. Surgeler. Détailler. Glacer et décorer.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7547
Farine Type 45
25 kg



Ref. 1455
Crème UHT 35%
1 L



Ref. 3468
Blanc d'œuf
Le Succès - 1 L



Ref. 3663
Couverture noir Pérou 70%
Sac de 1 kg

Bûche Trilogie

Recette pour 2 gouttières à bûche

Composition

- Crèmeux miel
- Croquant aux brisures de marrons
- Mousse chocolat
- Biscuit génoise

Crèmeux miel

- 60 g de miel
- 330 g de crème 35 % DISGROUP
- 330 g de mascarpone
- 20 g de sucre
- 80 g de jaune d'oeufss
- 8 g de gélatine 180 blooms (argent)

Chauffer la crème et le miel. Faire blanchir les jaunes et le sucre. Réaliser une crème anglaise avec la crème chaude et les jaunes blanchis avec le sucre. Verser cette crème anglaise sur le mascarpone préalablement détendu. Mélanger les deux appareils. Ajouter la gélatine préalablement fondue. Faire prendre au froid négatif dans le moule à insert.

Mousse chocolat

- 1000g de couverture Origine noire Pérou 70%
- 1250g de crème 35 % DISGROUP fouettée
- 156 g de jaune d'oeufss
- 245 g de sucre

Monter la crème pour obtenir une texture mousseuse. Faire un sucre cuit à 100°C. Verser le sucre cuit sur les jaunes légèrement montés. Faire monter l'appareil à bombe. Fondre la couverture. Mélanger légèrement l'appareil à bombe avec la crème mousseuse. Incorporer la couverture fondue au mélange.

Biscuit génoise (1 feuille 40 x 60 cm)

- 170 g de blanc d'œuf DISGROUP
- 50 g de sucre
- 200 g d'œuf
- 70 g de jaune d'oeufss
- 175 g de sucre
- 130 g de farine T45 DISGROUP

Tamiser la farine. Blanchir les jaunes et les œufs avec le sucre. Monter les blancs puis serrer avec le sucre. Détendre avec une partie des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le reste des blancs montés. Étaler sur une feuille de cuisson. Cuire 10-15 min à 185 °C.

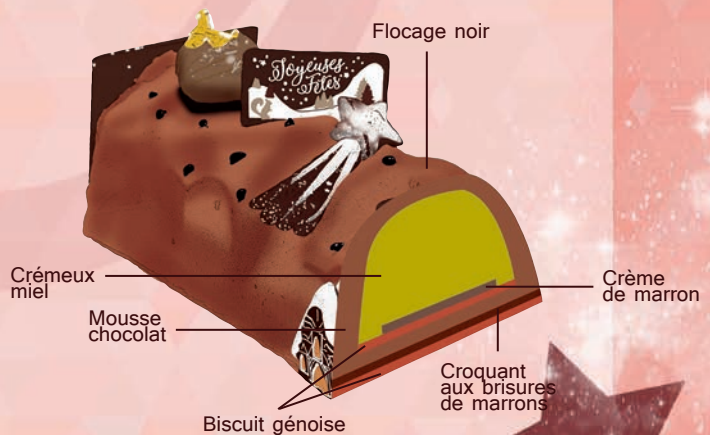
Croquant aux brisures de marrons

- 300 g de couverture Origine noire Pérou 70%
- 100 g de brisures de marrons

Tempérer la couverture et chablonner le biscuit à l'aide d'un rouleau. Puis parsemer de brisures de marrons.

Montage des bûches

Masquer la gouttière avec une épaisseur de mousse chocolat. Déposer l'insert de crèmeux miel à l'intérieur. Poser le biscuit génoise préalablement recouvert de 60 g de crème de marron. Recouvrir d'une couche de mousse chocolat. Poser le biscuit recouvert de croquant aux brisures de marrons. Lisser les bords.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7547
Farine Type 45
25 kg



Ref. 1455
Crème UHT 35%
1 L



Ref. 3468
Blanc d'œuf
Le Succès - 1 L



Ref. 3372
Gousses de vanille
17/18 cm+
Bocal 250 g



Réf. 1674
Fourrage Fruittidor avec
morceaux de fruits Cerise
70%
Seau de 3,3 kg



Réf. 966
Glacage Mirror neutre
Seau de 3 kg



Réf. 3936
Couverture Reno noire
intense Palets 64%
5 kg

La Majestique

Recette pour 1 gouttière à bûche de 57 cm.

Composition

Biscuit "pâte à choux"
Fruttidor cerise
Crème légère chocolat
Chantilly mascarpone

Biscuit pâte à choux

- 90 g de lait
- 100 g de beurre
- 140 g de farine T45 DISGROUP
- 100 g d'œufs
- 170 g de jaunes d'œufs
- 250 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 120 g de sucre

Confectionner une pâte à choux avec le lait, le beurre, la farine, les jaunes d'œufs et les œufs. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement à la pâte à choux. Étaler sur un Flexipat et cuire à 180°C pendant 10-12 mn. Démouler et réserver couvert au réfrigérateur.

Crème légère chocolat

- 250 g de crème 35% DISGROUP
- 90 g de couverture Réno noire 64%

Chauffer la moitié de la crème et verser sur la couverture 64%. Faire une ganache avant de rajouter le reste de crème. Réserver jusqu'au lendemain. Monter légèrement.

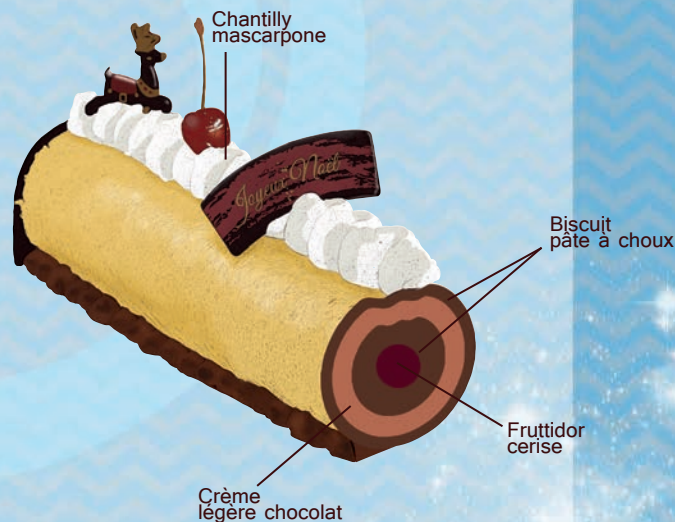
Chantilly mascarpone

- 200 g de crème 35% DISGROUP
- 50 g de mascarpone
- 30 g de sucre glace
- 1/2 gousse de vanille DISGROUP

Détendre le mascarpone dans la crème, ajouter le sucre glace et les grains de la gousse de vanille. Monter comme une chantilly.

Montage des bûches

Dresser un boudin de Fruttidor cerise à la base du biscuit et sur toute sa longueur. Enrouler le biscuit autour puis étaler la crème légère chocolat sur le reste du biscuit. Rouler le tout et placer au congélateur. Détailler les bûches à la taille voulue. Glacer au miroir neutre et dresser un lacet de crème mascarpone sur le dessus.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Réf. 5996
Irca brownies
Préparation
pour Brownies
Sac de 5 kg



Réf. 6435
Pralin Delicrisp lait
Seau de 5 kg



Réf. 1455
Crème UHT 35%
1 L



Réf. 3372
Gousses de vanille
17/18 cm+
Bocal 250 g



Réf. 3660
Couverture lait
Madagascar 38%
Sac de 1 kg x 10



Réf. 1262
Glacage Mirror chocolat
extra noir
Seau de 6 kg



Réf. 4037
Spray velours bleu
Colorant non
azoïque
Spray 400 ml

Bûche Tonka

Recette pour 2 gouttières de 8 x 50

Composition

Biscuit brownies
Pralin Délicrisp Classic
Mousse chocolat lait/Tonka
Crémeux vanille/praliné
Spray velours chocolat au lait

Biscuit brownies

- 1 kg de Irca brownies
- 200 g d'œufs
- 200 g d'eau
- 200 g de beurre fondu froid

Travailler tous ces ingrédients tempérés à la feuille au batteur durant 5 mn jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Étaler en cadre 60 x 40 et cuire 15 mn à 180°C. Dès que le biscuit est froid, détailler 2 bandes de 50 x 7 cm sur lesquelles il faut répartir 125 g de pralin Délicrisp classique. Détailler également 2 bandes de 3 x 50 cm.

Crémeux vanille

- 200 g de lait
- 1 gousse de vanille DISGROUP
- 400 g de crème 35% DISGROUP
- 160 g de jaunes d'œufs
- 160 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine argent
- 200 g de praliné

Chauffer le lait avec la crème en infusant la gousse de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre puis cuire cette crème anglaise. Ajouter la gélatine. Couler dans des Flexipans insert bûche au 2/3 de la hauteur. Surgeler 1 heure puis couler un filet de praliné au centre avant de placer une bande de biscuit brownies. Surgeler et réserver.

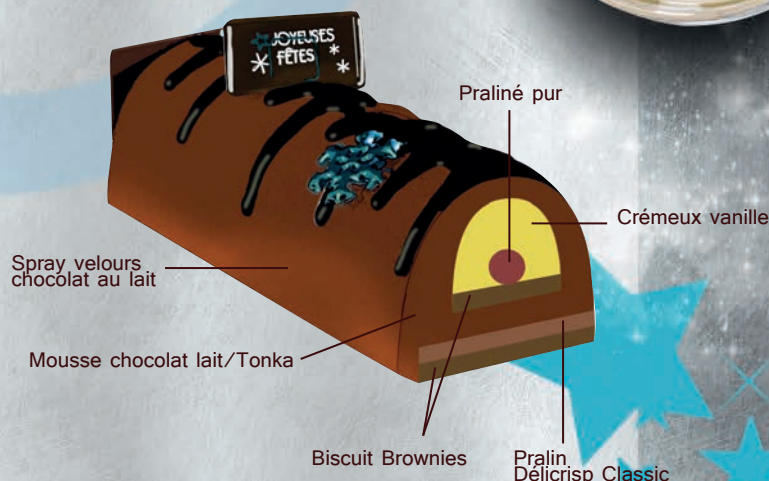
Mousse chocolat lait/tonka

- 190 g de crème DISGROUP
- 190 g de lait
- 1/2 fève de Tonka
- 12 g de gélatine poudre or
- 720 g de couverture lait Madagascar 38%
- 700 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Râper la fève de Tonka dans le lait et la crème. Infuser en chauffant. Ajouter la gélatine avant de verser sur la couverture. Lorsque cette ganache est à 35-38°C, ajouter délicatement la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

Montage des bûches

Couler de la mousse chocolat lait/Tonka dans des gouttières à bûches rondes unies de 8 cm de diamètre, jusqu'à mi-hauteur. Placer au centre l'insert encore gelée. Recouvrir de mousse puis positionner le biscuit recouvert de croustillant avant de lisser. Surgeler. Passer un voile de spray velours chocolat au lait et décorer avec du miroir chocolat extra dark.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7547
Farine Type 45
25 kg



Ref. 1268
Amandes poudre
blanche fine - 1 kg



Ref. 3372
Gousses de vanille
17/18 cm+
Bocal 250 g



Ref. 2225
Joybase Infinity cream
2 kg



Réf. 1290
Joypaste
Saveur Vanille
1,2 kg



Ref. 1455
Crème UHT 35%
1 L



Ref. 3468
Blanc d'œuf
Le Succès - 1 L



Ref. 722
Revolution cream
Sirop de sucre pour glace
Fût de 6 kg

Ref. 1715
Joycouverture dark
5 kg



Réf. 1653
Joycream
Nocciolina
Seau de 5 kg

Nocciolina

Bûche glacée

Recette pour 4 gouttières de 50 cm
rondes unies de 8 cm de diamètre

Composition

Dacquoise aux amandes
Crème glacée vanille
Joycream Nocciolina (cacaahuète)
Parfait praliné
Joycouverteure Extra Dark
Velours

Dacquoise aux amandes

- 250 g de blanc d'œufs Le Succès DISGROUP
- 200 g de sucre
- 250 g de poudre d'amande DISGROUP
- 100 g de sucre glace
- 50 g de farine T45 DISGROUP

Monter les blancs d'œufs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur une feuille de cuisson. Cuire à 170-180°C pendant 15 mn.

Crème glacée vanille

- 3 L de lait entier
- 2 gousses de vanille DISGROUP
- 690 g de sucre
- 300 g de Joybase Infinity Cream 100
- 80 g de Joypaste Vanille Madagascar/Bourbon

Faire chauffer le lait en infusant la vanille. Mélanger à sec le sucre et le Joybase. Mixer dans le lait chaud puis pocher à 85°C. Parfumer puis laisser mûrir 24 heures au réfrigérateur. Turbiner et utiliser aussitôt.

Parfait praliné (pâte à bombe)

- 300 g de jaunes d'œufs
- 450 g de Joygelato Révolution Cream
- 150 g d'eau
- 450 g de praliné Irca
- 1,5 L de crème fouettée DISGROUP

Pocher à 85°C les jaunes d'œufs, le Révolution Cream et l'eau. Monter au batteur avec le fouet. Ajouter le praliné puis délicatement la crème fouettée. Couler aussitôt avant de surgeler.

Montage des bûches

Chemiser les gouttières de crème glacée vanille (1 kg/gouttière). Couler 250 g de Joycream Nocclina par gouttière. Placer une bande de 3 cm de dacquoise. Couler dessus le parfait praliné avant de positionner une bande de 7 cm de dacquoise. Surgeler. Démouler et décorer.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7547
Farine Type 45
25 kg



Ref. 1268
Amandes poudre
blanche fine - 1 kg



Ref. 1487
Joypaste Saveur Fruit
de la passion
1,2 kg

Réf. 1290
Joypaste Saveur Vanille
1,2 kg



Ref. 1625
Joybase Premium
Fruit 100
Sac de 1 kg



Ref. 1439
Joybase Infinity
Cream
Sac de 1 kg



Ref. 3468
Blanc d'œuf
Le Succès - 1 L



Ref. 3372
Gousses de vanille
17/18 cm+
Bocal 250 g



Ref. 650303 ❄️
Purée de Fruit de la
Passion sucrée 10% - 1 kg

❄️ Surgelés

Tutti Frutti Bûche glacée

Recette pour 4 gouttières de 50 cm
rondes unies de 8 cm de diamètre

Composition

Dacquoise aux amandes
Crème glacée vanille
Joyfruit fruits des bois
Sorbet fruit de la passion

Dacquoise aux amandes

- 250 g de blanc d'œufs Le Succès DISGROUP
- 200 g de sucre
- 250 g de poudre d'amande DISGROUP
- 100 g de sucre glace
- 50 g de farine T45 DISGROUP

Monter les blancs d'œufs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur une feuille de cuisson. Cuire à 170-180°C pendant 15 mn.

Crème glacée vanille

- 3 L de lait entier
- 2 gousses de vanille DISGROUP
- 690 g de sucre
- 300 g de Joybase Infinity Cream 100
- 80 g de Joypaste Vanille Madagascar/Bourbon

Faire chauffer le lait en infusant la vanille. Mélanger à sec le sucre et le Joybase. Mixer dans le lait chaud puis pocher à 85°C. Parfumer puis laisser mûrir 24 heures au réfrigérateur. Turbiner et utiliser aussitôt.

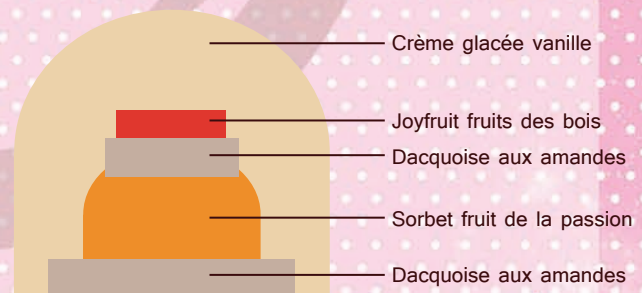
Sorbet fruit de la passion

- 825 g de purée de fruit de la passion DISGROUP
- 675 g d'eau
- 325 g de sucre
- 150 g de Joybase Premium Fruit 100
- 75 g de Joypaste Fruit de la Passion

Mélanger à sec le Joybase avec le sucre. Ajouter l'eau et la purée décongelée puis le Joypaste. Mixer. Laisser reposer 15 mn avant de turbiner. Utiliser aussitôt.

Montage des bûches

Chemiser les gouttières de crème glacée vanille (1 kg/gouttière). Couler 250 g de Joyfruit fruits des bois par gouttière. Placer une bande de 3 cm de dacquoise. Couler dessus le sorbet fruit de la passion (500 g par gouttière) avant de positionner une bande de 7 cm de dacquoise. Surgeler. Démouler et décorer.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7426
Farine Type 55
1 kg



Ref. 3468
Blanc d'œuf
Le Succès
1 L



Ref. 1455
Crème UHT 35%
1 L



Ref. 653305 ❄️
Purée de cassis
sucrée 10%
1 kg



Réf. 3657
Vigor baking
Levain en poudre
1 kg



Réf. 7005
Blitz ice
6 kg



Ref. 3674
Couverture
Reno blanche
Supérieur
5 kg



Ref. 4193
Colorant
hydrosoluble rouge
100 ml



Ref. 4184
Colorant
hydrosoluble bleu
100 ml



Ref. 1467
Joypaste saveur
myrtille
1,2 kg

❄️ Surgelés



Bûche Myrtille

Recette pour 2 gouttières à bûches de 58 cm

Composition

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

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'œuf Le Succès DISGROUP
- 2 g de sel

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.

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

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 5 x 58 cm.

Mousse cheesecake

- 600 g de Philadelphia
- 210 g de lait
- 400 g de crème UHT 35% DISGROUP fouettée
- 120 g de sucre
- 150 g de couverture Reno blanche Supérieur

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.

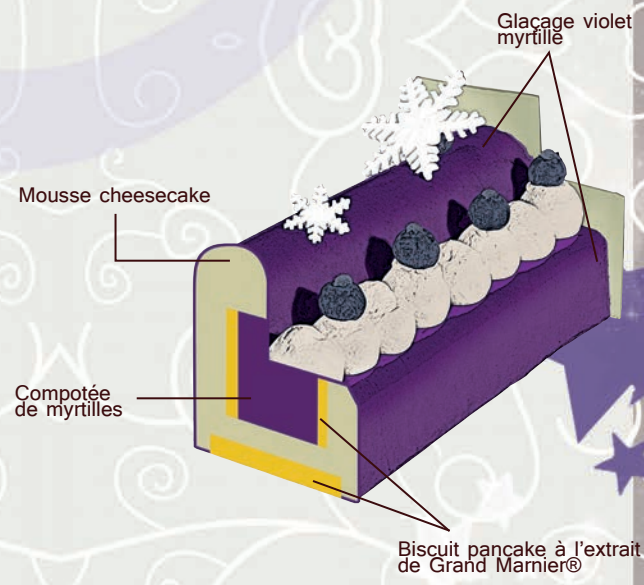
Glaçage violet myrtille

- 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 Bloom (Argent)
- 20 g de Joypaste Myrtille
- QS de colorant bleu et rouge hydrosoluble DISGROUP

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.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7426
Farine Type 55
1 kg



Ref. 1455
Crème UHT 35%
1 L



Ref. 650300 ❄️
Purée de framboise
sucrée 10%
1 kg



Ref. 1268
Amandes poudre
blanche fine
1 kg



Réf. 650034 ❄️
Framboises
Willamettes billes
1 kg



Ref. 970
Couverture
Réno lactée
caramel
5 kg



Ref. 1291
Joypaste saveur
framboise
1,2 kg



Ref. 3088
Sirop de glucose
confiseur
7 kg

❄️ Surgelés

Bûche Mistik

**Recette pour 2 moules à bûches
1/2 gouttière fond plat**

Composition

Biscuit joconde
Insert framboise
Mousse lactée caramel
Glaçage lait caramel

Biscuit joconde

pour une plaque 40 x 60 cm

- 125 g d'œuf
- 85 g de sucre glace
- 90 g de poudre d'amande DISGROUP
- 25 g de farine T55 DISGROUP
- 170 g de blanc d'œufs
- 50 g de sucre
- 20 g de beurre fondu froid

Blanchir les œufs avec le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer les deux appareils ensemble puis le beurre fondu. Étaler ce biscuit sur une plaque 40 x 60 cm puis cuire 8 à 10 minutes à 200°C.

Insert framboise

pour un cadre 40 x 60 cm

- 1000 g de purée de framboise LE P'TIT BENOÎT
- 200 g de sucre
- 120 g de poudre à crème
- 120 g de beurre de cacao Gocce
- 600 g de framboises IQF LE P'TIT BENOÎT
- 100 g de Joypaste framboise

Chauffer la purée de framboise. Mélanger à sec la poudre à crème et le sucre puis incorporer à la purée de framboise et cuire comme une crème pâtissière. Ajouter le beurre de cacao, émulsionner au mixeur puis ajouter le Joypaste framboise et la totalité des framboises IQF. Couler l'ensemble sur le biscuit joconde dans un cadre 40 x 60 cm puis surgeler.

Mousse lactée caramel

- 800 g de couverture Reno lactée caramel
- 495 g de lait
- 200 g de beurre
- 350 g de jaune d'œufs
- 110 g de sucre
- 1400 g de crème UHT 35% DISGROUP fouettée
- 24 g de gélatine 200 bloom

Chauffer le lait et le verser sur la couverture Reno. Réaliser une ganache puis y ajouter le beurre au mixeur. Cuire le sucre à 110°C et le verser sur les jaunes pour réaliser un appareil à bombe. Ajouter la gélatine préalablement fondue dans la ganache lactée caramel puis la crème fouettée et l'appareil à bombe. Mélanger délicatement l'ensemble.

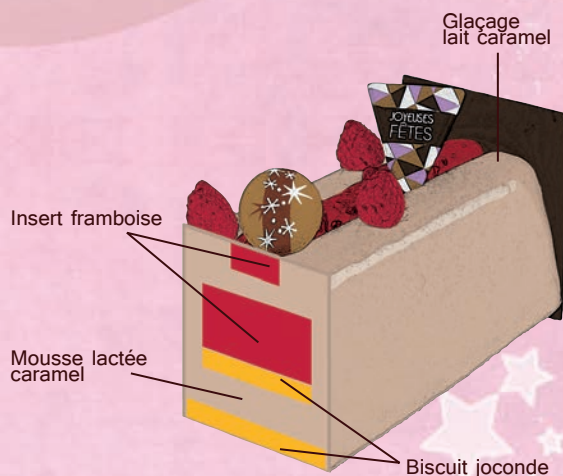
Glaçage lait caramel

- 300 g de sucre
- 150 g d'eau
- 200 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 300 g de sirop de glucose DISGROUP
- 300 g de couverture Reno lactée caramel
- 24 g de gélatine 200 bloom

Cuire à 110°C le sucre, l'eau et le sirop de glucose. Décuire avec la crème chaude. Verser l'ensemble sur la couverture Reno, ajouter la gélatine puis mixer. Réserver au froid durant 12 h avant utilisation.

Montage des bûches

Disposer la mousse dans le fond des gouttières et chemiser les bords des gouttières. Disposer l'insert framboise et le biscuit joconde encore gelés. Ajouter une nouvelle épaisseur de mousse puis une bande de 8 cm de large de biscuit joconde. Surgeler. Glacer ensuite la bûche à l'aide du glaçage lacté caramel fond épais à 35°C. Décorer la bûche harmonieusement avec une petite bande centrale d'insert framboise encore liquide, les embouts et décors chocolat Florensuc puis ajouter des framboises entières.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7547
Farine Type 45
25 kg



Ref. 1269
Amandes poudre
naturelle
1 kg



Ref. 3468
Blanc d'œuf
Le Succès - 1 L



Ref. 1455
Crème UHT 35%
1 L



Ref. 3088
Sirop de glucose
confiseur
7 kg



Ref. 5620
Couverture blanc
perle 28% palets
Carton de 10 kg



Ref. 650309 ❄️
Purée d'abricot
sucrée 10%
1 kg



Ref. 650307 ❄️
Purée de citron jaune
sucrée 10%
1 kg x 6

❄️ Surgelés

Bûche Subtil

Recette pour 2 gouttières rondes unies 8 x 50 cm

Composition

Dacquoise aux amandes
Pralin Délicrisp pistache
Mousse chocolat blanc caramélisé
Gelée d'abricot
Glaçage miroir

Dacquoise aux amandes

- 250 g de blanc d'œufs Le Succès DISGROUP
- 200 g de sucre
- 250 g de poudre d'amande DISGROUP torréfiée
- 100 g de sucre glace
- 50 g de farine T45 DISGROUP

Monter les blancs d'œufs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur une feuille de cuisson. Cuire à 170°-180°C pendant 15 minutes. Détailler 2 bandes de 3 x 50 cm et 2 bandes de 7 x 50 cm. Étaler 120 g de délicrisp pistache sur ces dernières. Réserver au réfrigérateur.

Gelée d'abricot

- 560 g de purée d'abricot LE P'TIT BENOÎT
- 60 g de purée de citron LE P'TIT BENOÎT
- 30 g de sucre
- 9 g de gélatine or 200 Bloom
- 54 g d'eau

Réhydrater la gélatine avec l'eau puis ajouter dans les purées de fruits mélangées au préalable. Couler dans des inserts à bûches. Placer une bande de biscuit dessus avant de surgeler.

Mousse chocolat blanc caramélisé

- 900 g de couverture Blanc Perle DISGROUP
- 400 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 1 g gousse de vanille
- 12 g de gélatine
- 1 L de crème UHT 35% DISGROUP fouettée

Dans un cul de poule, cuire au four la couverture Blanc Perle en remuant régulièrement pendant 20 minutes à 130°C. Chauffer les 400 g de crème avec la gousse de vanille pour dissoudre la gélatine réhydratée. Verser sur le chocolat blanc caramélisé. Mixer. Ajouter à cette ganache, la crème fouettée délicatement.

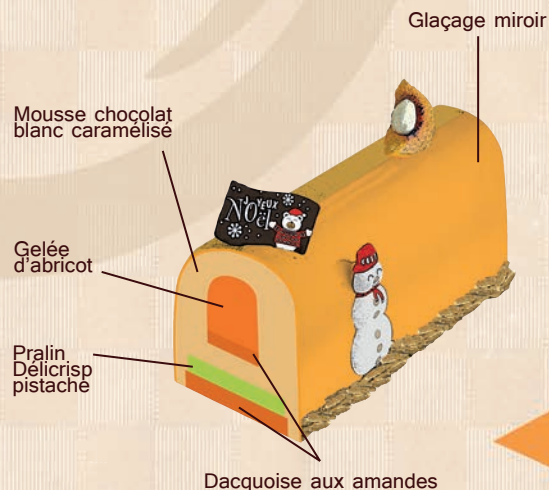
Glaçage miroir

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de sirop de glucose DISGROUP
- 200 g de lait concentré
- 20 g de gélatine (140 g réhydraté)
- 300 g de couverture Blanc Perle DISGROUP
- Colorant liposoluble orange DISGROUP

Cuire à 103°C, l'eau, le sucre et le sirop de glucose. Ajouter le lait concentré et la gélatine réhydratée. Verser sur la couverture blanche puis mixer. Réserver et utiliser à 30°-32°C.

Montage des bûches

Couler la mousse dans le fond des gouttières. Insérer les inserts abricot. Recouvrir de mousse avant de placer la dacquoise recouverte de Pralin Délicrisp pistache. Surgeler. Floquer, glacer puis décorer la bûche avec les embouts et décors chocolat Florensuc.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Réf. 7547
Farine Type 45
25 kg



Réf. 1455
Crème UHT 35%
1 L



Réf. 3468
Blanc d'œuf
Le Succès - 1 L



Réf. 7165
Noisettes poudre
blanche
1 kg



Réf. 7005
Blitz Ice - Nappage
transparent
prêt à l'emploi
6 kg



Purée de cocktail
BOIRON
1 kg



Réf. 4189
Colorant liquide
hydrosoluble jaune
citron - 100 ml



Réf. 1909
Praligrain noisette 40%
2,5 kg



Réf. 3861
Couverture Reno
Gianduja lait 27%
2 kg



Réf. 5619
Couverture Lait Corail
fluide 38% palets
10 kg

❄️ Surgelés

Segmentine

Recette pour 2 bûches 1/2 gouttière triangle 150 cm

Composition

Dacquoise noisette
Crèmeux Gianduja
Mousse cocktail d'agrumes
Glaçage agrumes
Glaçage gourmand

Dacquoise noisette

(pour une plaque 60 x 40 cm)

- 375 g de blanc d'œufs Le Succès DISGROUP
- 300 g de sucre
- 375 g de poudre de noisette DISGROUP
- 150 g de sucre glace
- 75 g de farine T45 DISGROUP

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Tamiser ensemble la poudre de noisette, le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur une feuille de cuisson. Cuire à 170°C pendant 15-20 mn.

Crèmeux Gianduja

- 250 g de lait
- 250 g de crème 35% DISGROUP
- 90 g de jaune d'œufss
- 80 g de sucre
- 330 g de couverture Reno Gianduja Lait 27%
- 6 g de gélatine 180 Bloom (Argent)

Faire chauffer ensemble le lait et la crème. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre puis cuire le tout à la nappe à 85°C. Verser la crème anglaise obtenue sur la couverture Gianduja, mélanger, gélifier puis mixer. Couler dans les inserts à bûches, placer une bande de dacquoise noisette dessus puis surgeler.

Mousse cocktail d'agrumes

- 1000 g de purée cocktail d'agrumes
- 120 g de sucre
- 28 g de gélatine 180 Blooms (Argent)
- 1250 g de crème 35% DISGROUP

Tiédifier la purée de fruit avec le sucre. Ajouter la gélatine préalablement ramollie et fondue puis incorporer délicatement la crème fouettée.

Glaçage agrumes

- 960 g de sucre
- 240 g d'eau
- 1000 g de purée cocktail d'agrumes
- 240 g de crème 35% DISGROUP
- 400 g de Blitz Ice New
- 40 g de gélatine 180 Blooms (Argent)

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

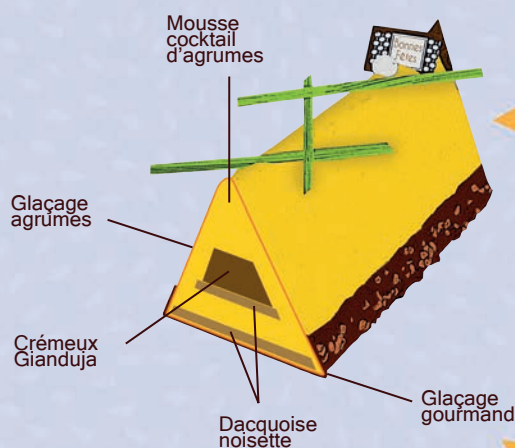
Glaçage gourmand

- 750 g de couverture Lait Corail DISGROUP
- 330 g de pâte à glacer gouttes Nobel Bitter
- 600 g de praligrain noisette 40% DISGROUP
- 300 g d'huile de pépin de raisin

Fondre la couverture avec la pâte à glacer, puis ajouter l'huile et le praligrain.

Montage des bûches

Chemiser le moule avec la mousse. Déposer l'insert de crèmeux Gianduja encore gelé. Recouvrir d'une fine couche de mousse d'agrumes et déposer le biscuit dacquoise noisette. Recouvrir à nouveau de mousse puis déposer le second biscuit dacquoise noisette. Lisser. Surgeler. Glacer ensuite la bûche encore gelée avec le glaçage agrumes tempéré et mixé. Laisser prendre quelques instants puis tremper le bas de la bûche dans le glaçage gourmand chaud. Déposer sur une semelle à bûche puis décorer harmonieusement.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7547
Farine Type
45
25 kg



Ref. 1455
Crème
UHT 35%
1 L



Ref. 3468
Blanc d'œuf
Le Succès
1 L



Ref. 3353
Jaune
d'œuf
1 kg



Ref. 3616
Couverture
Reno
5 kg



Ref. 3660
Couverture lait
Madagascar
38% 1 kg



Réf. 5619
Couverture Lait
Corail
fluide 38% palets
10 kg



Ref. 2415
Cripsaillette
Les essentiels
2,5 kg



Ref. 650019 ❄️
Fruits rouges
1 kg



Ref. 1358
Pâte d'amande
blanche 50%
Seau de 3 kg



Ref. 5308
Praliné amande
noisette - 5 kg



Ref. 650300 ❄️
Purée de framboise
sucrée 10%
1 kg



Ref. 3082
Fondant
pâtissier
15 kg



Ref. 3088
Sirop de glucose
7 kg

❄️ Surgelés

Dakota

Recette pour 5 gouttières
de 50 x 8 cm rondes unies

Composition

Croustillant au sésame
Biscuit chocolat
Compotée fruits rouges
Mousse chocolat 72%
Chantilly chocolat lait
Glaçage miroir lait

Biscuit chocolat

Recettes pour 2 plaques en cadre de 50 x 35

- 440 g de pâte d'amande 50% DISGROUP
- 120 g de sucre semoule
- 280 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 140 g d'œufs
- 60 g de cacao poudre
- 130 g de farine T45 DISGROUP
- 400 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 160 g de sucre semoule
- 130 g de beurre
- 120 g de couverture Reno 72%

Détendre la pâte d'amande progressivement avec les jaunes et les œufs blanchis avec la 1^{ère} partie du sucre. Monter le tout 10 minutes au batteur avec le fouet. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec l'autre partie du sucre. Tamiser ensemble la farine et le cacao poudre. Fondre le beurre avec la couverture. Travailler une corne de blancs montés dans la pâte d'amande. Ajouter la farine tamisée puis le reste de blancs. Verser la couverture avec le beurre. Mélanger puis étaler en 2 cadres de 50 x 35. Cuire environ 20 mn à 160°C. Après refroidissement, détailler 3 bandes de 20 x 50 cm.

Croustillant sésame

- 150 g de couverture lait corail DISGROUP
- 120 g de praliné amande noisette
- 160 g de pâte de noisette
- 175 g de sésame caramélisé
- 110 g de Crispaillette DISGROUP

Fondre la couverture. Ajouter le praliné, la pâte de noisette puis le sésame et la Crispaillette. Étaler finement entre 2 feuilles guitares. Faire prendre au réfrigérateur. Tailler 5 bandes de 7 cm de large. Réserver pour le montage.

Compotée fruit des bois

- 540 g de purée de framboise LE P'TIT BENOÎT
- 380 g de sucre
- 600 g de fruits rouges IQF LE P'TIT BENOÎT
- 6 g de pectine NH
- 16 g de gélatine or 200 bloom (+96 g d'eau = 112 g)

Chauffer la purée avec une partie du sucre et ajouter la pectine diluée dans l'autre partie. Faire bouillir puis ajouter les fruits rouges. Bouillir 3 mn. Ajouter la gélatine. Couler la moitié sur le biscuit précédemment détaillé. Placer un second biscuit et couler le reste de compotée. Placer le 3^{ème} biscuit avant de surgeler. Détailler 5 bandes de 4 cm de large et réserver pour le montage.



Mousse chocolat allégée

- 600 g de lait
- 600 g de crème 35% DISGROUP
- 600 g de jaunes d'œufs
- 1200 g de chocolat de couverture Reno noire 72%
- 24 g de gélatine or 200 bloom (+144 g d'eau = 168 g)
- 880 g de meringue italienne
- 1200 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Dans une casserole, réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème et les jaunes d'œufs et cuire à 85°C. Verser cette crème anglaise sur le chocolat de couverture noire et ajouter la gélatine. Mixer et refroidir à 30°C avant d'incorporer la meringue et la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

Chantilly chocolat lait

- 500 g de crème
- 180 g de couverture lait mono origine Madagascar 38%

Chauffer la moitié de la crème. Verser sur la couverture. Mélanger cette ganache avant d'incorporer le reste de crème froide. Mixer puis réserver au frais 24 heures. Monter légèrement au batteur.

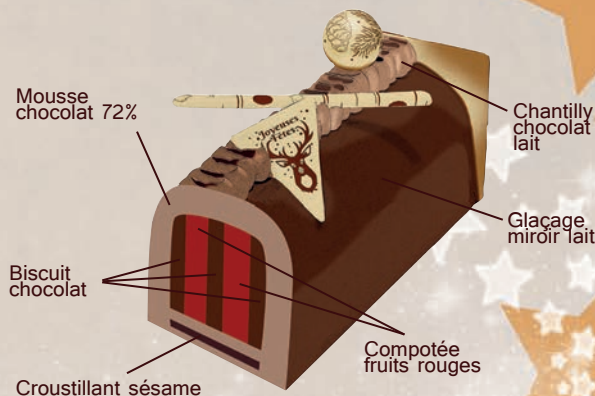
Glaçage miroir lait

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de glucose Disgroup
- 200 g de lait concentré
- 20 g de gélatine or 200 bloom (+120 g d'eau=140 g)
- 300 g de couverture lait Corail Disgroup

Chauffer la purée avec une partie du sucre et ajouter la pectine diluée dans l'autre partie. Faire bouillir puis ajouter les fruits rouges. Bouillir 3 mn. Ajouter la gélatine. Couler la moitié sur le biscuit précédemment détaillé. Placer un second biscuit et couler le reste de compotée. Placer le 3^{ème} biscuit avant de surgeler. Détailler 5 bandes de 4 cm de large et réserver pour le montage.

Montage des bûches

Couler de la mousse chocolat dans la moitié des gouttières. Placer les bandes d'insert debout au centre. Recouvrir de mousse avant d'obturer avec le croustillant sésame. Surgeler. Glacer avant de dresser un lacet de chantilly chocolat lait.



Aguyane

**Recette pour 2 bûches de 50 cm
gouttière ronde unie**

Composition

Meringue suisse
Biscuit financier léger
Mousse légère fromage blanc
Crème légère marron

Meringue suisse

- 250 g de blancs d'œuf DISGROUP
- 500 g de sucre semoule

Mélanger le blanc et le sucre. Fouetter le mélange au bain marie jusqu'à ce que la température atteigne 50°C. Monter au batteur durant 10 mn. Pocher des boudins d'environ 3,5 cm de diamètre. Laisser sécher 15 H en étuve à 50°C.

Biscuit financier léger

- 240 g de blancs d'œuf DISGROUP
- 400 g de sucre glace
- 200 g de poudre d'amandes DISGROUP
- 200 g de farine T45 DISGROUP
- 70 g de joypaste citron
- 120 g de lebboline
- 200 g de beurre noisette fondu froid
- 240 g de blancs d'œuf DISGROUP

Mélanger au batteur la première partie des blancs, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine, le Joypaste et la Lebboline. Puis ajouter le beurre fondu froid. Incorporer ensuite à la maryse la deuxième partie de blancs montés. Étaler sur Flexipat 40*60 cm et cuire 15 mn à 180°C.

Mousse légère fromage blanc

- 1500 g de fromage blanc
 - 180 g de gelée bavaroise
 - 1400 g de crème UHT 35% DISGROUP
 - 80 g de sucre
 - 3 Citron vert zesté
- ou □ 30 g de zeste de citron vert

Crème légère marron

- 300 g de pâte de marron
- 100 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 100 g de crème UHT 35% DISGROUP fouettée
- 50 g de gelée bavaroise

Chauffer la première partie de crème, incorporer la gelée bavaroise et la verser sur la pâte de marron pour la détendre. Incorporer ensuite la crème fouettée à la maryse. Pocher en direct sur la bûche encore gelée avec une douille unie diamètre 4 ou une douille à nid diamètre 3.

Montage des bûches

Couler dans la gouttière à bûche la mousse fromage blanc, disposer l'insert de meringue préalablement enrobé de couverture lait. Pocher le reste de la mousse fromage blanc et terminer par le biscuit financier légèrement couvert de crème de marron. Surgeler. Dresser ensuite la crème légère de marron à l'aide d'une douille unie diamètre 4 ou d'une douille à nid diamètre 3.





Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 3353
Jaune d'œuf
5 kg



Ref. 3354
Blanc d'œuf
1 kg



Réf. 1269
Amandes poudre
naturelle
1 kg



Ref. 4957
Farine type 55
25 kg



Ref. 7547
Farine type 45
25 kg



Ref. 4297
Crème pâtissière
à chaud
25 kg



Ref. 650300 ❄️
Purée de framboise
sucrée 10%
1 kg



Réf. 1455
Crème UHT 35%
1 L



Réf. 1290
Joypaste vanille
1,2 kg

❄️ Surgelés

Chouchou

Recette pour 2 gouttières
de 57 x 8 cm

Composition

Biscuit aux amandes/citron
Confit de framboises
Pâte à chou
Crème légère vanille
Glaçage miroir rouge
Framboises

Biscuit aux amandes/citron

- 100 g d'œufs entiers DISGROUP
- 40 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 110 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 180 g de sucre semoule
- 140 g de poudre d'amande DISGROUP
- 37 g de farine T55 DISGROUP
- 12 g de zestes de citron
- 80 g de beurre doux fondu

Au batteur, à l'aide d'un fouet, blanchir les œufs entiers avec les jaunes et 120 g de sucre semoule. En parallèle, faire monter les blancs d'œufs avec 60 g de sucre semoule. Mélanger les deux appareils ensemble, incorporer la poudre d'amande et la farine. Ajouter ensuite le beurre doux, fondu préalablement avec les zestes. Mélanger l'ensemble puis étaler le biscuit dans un cadre inox de 57 x 16 cm. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 14 minutes environ. Sortir du four, placer sur grille puis réserver pour le montage sans démouler du cadre inox.

Confit de framboises

- 145 g de sucre inverti Lebboline
- 225 g de brisures de framboises
- 500 g de purée de framboises LE P'TIT BENOÎT
- 17 g de pectine NH
- 45 g de sucre
- 12 g de gélatine or 200 bloom (+ 72 g d'eau = 84 g)
- 15 g de jus de citron

Porter à ébullition les brisures, la purée et le sucre inverti en ajoutant en pluie la pectine mélangée au sucre. Hors du feu, ajouter la gélatine puis le jus de citron. Couler sur le biscuit en cadre en égalisant sur la longueur. Surgeler.

Sablage

- 100 g de beurre
- 125 g de sucre cassonade
- 125 g de farine T45 DISGROUP

Travailler le beurre en pommade avec le sucre et la farine. Étaler finement entre deux feuilles de papier cuisson puis surgeler. Découper des disques et les positionner sur la pâte à chou avant cuisson.

Pâte à chou

- 250 g de lait
- 250 g d'eau
- 6 g de sel
- 12 g de sucre
- 250 g de beurre
- 250 g de farine T45 DISGROUP
- 8 à 10 œufs

Dans une casserole assez grande, faire bouillir le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Verser la farine puis dessécher 2 minutes dans la casserole avant de débarrasser dans une bassine. Sans cesser de remuer, incorporer les œufs progressivement jusqu'à la texture habituelle. Dresser sur plaque des petits choux avec la douille n°10 puis déposer sur chacun des choux une découpe de sablage. Cuire 30 minutes à 170°C.

Crème pâtissière (pour crème vanille)

- 1 L de lait
- 220 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 220 g de sucre
- 100 g de poudre à crème DISGROUP
- 100 g de beurre

Faire bouillir le lait, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière. Ajouter le beurre avant de refroidir. Lisser cette crème au fouet.

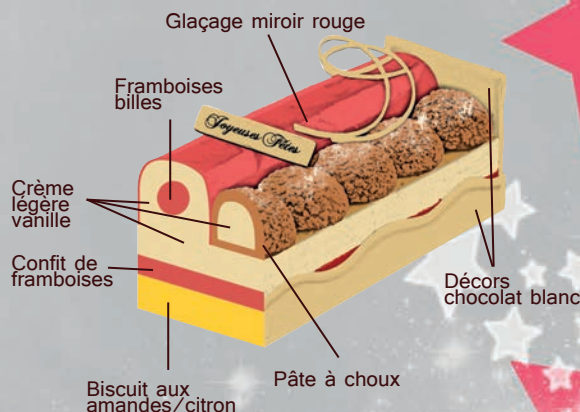
Crème légère vanille

- 1500 g de crème pâtissière
- 75 g de beurre de cacao
- 11 g de gélatine or 200 bloom (+ 66 g d'eau = 77 g)
- 45 g de Joypaste vanille
- 750 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Incorporer le beurre de cacao fondu dans la crème pâtissière puis ajouter la gélatine. Aromatiser avec le Joypaste avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage des bûches

Répartir 350 g de crème par gouttière à bûchettes et placer côte à côte 90 g de framboises billes dans chaque. Garnir 30 petits choux avec la crème vanille. Verser 1200 g de crème sur le confit de framboises puis lisser le cadre. Placer le tout au surgélateur. Glacer les bûchettes avec le glaçage rouge. Placer sur les bûches préalablement découpées à 8 cm de large. Saupoudrer les choux de Biancaneve. Détailler les bûches et placer une rangée de petits choux. Décorer les côtés avec des plaquettes de chocolat et des embouts.



LE RÉSEAU DISGROUP

ALIMENTAIRE FB

324 rue des Couteliers
Z.A SUD
05100 Briançon
Tél. 04 92 20 21 54
Fax 04 92 20 60 20

AMINE

402 B Route de Montjoly
97354 Remire Montjoly
Guyane
Tél. 05 94 25 38 35
Fax 05 94 25 38 36

AURIAC SAS

ZI du Pic
Impasse Mercure
09100 Pamiers
Tél. 05 34 01 09 60
Fax 05 34 01 09 65

AUVERGNE BOULANGÈRE ET PÂTISSÈRE

ZAC des Gravanches
5 rue Jacqueline Auriol
63100 Clermont-Ferrand
Tél. 04 73 92 03 98
Fax 04 73 91 88 06

AVIDOC

ZAE via Europe
8 rue de Copenhague
34350 Vendres
Tél. 04 67 31 45 31
Fax 04 67 31 64 57

BACCHI ETS

26 Boulevard Fuon Santa
06340 la Trinité
Tél. 04.93.26.32.88
Fax 04.93.89.83.19

BECUS BOUTIQUE

ZI Croix Blanche
16 rue de la Résistance
91700 Sainte Geneviève des Bois
Tél. 01 60 16 76 21
Fax 01 60 16 49 20

BECUS STE

Zone des radars
5 rue Jean-Jacques Rousseau
91350 Grigny
Tél. 01 69 02 15 99
Fax 01 69 06 67 32

BLÉDÉLICES

8 rue Thomas Edison
33600 Pessac
Tél. 05 56 75 04 03
Fax 05 56 75 04 43

BRIAL SARL

ZA Cher du Cerisier
23000 Saint Fiel
Tél. 08 11 95 11 11
Fax 08 11 95 11 19

SAS C.B.P.A.

Parc d'Activité des Hunaudières
474 boulevard des Hunaudières
72230 Ruaudin
Tél. 02 43 84 39 66
Fax 02 43 84 02 68

COMPTOIR DE LA BOULANGERIE BLANCOISE

ZI Les Daubourgs
36300 Le Blanc
Tél. 02 54 37 11 16
Fax 02 54 28 08 83

DBP VAL DE LOIRE

Zone des Gailletrous II
2 rue Pierre et Marie Curie
41260 La Chaussée Saint Victor
Tél. 02 54 78 05 93
Fax 02 54 78 21 52

ETS DESTREBECQ DULAC

VF DISTRIBUTION
21 rue Marie Fougery
BP 625
50400 Granville
Tél. 02 33 50 01 49
Fax 02 33 50 33 50

DI.CO.FIN SARL

ZA de Caldaniccia
20167 Mezzavia
Tél. 04 95 20 12 92
Fax 04 95 20 58 71

DISBEP SARL

ZI les Tamarins
6 rue Simone Morin
97420 Le Port
Île de la Réunion
Tél. 02 62 42 78 90
Fax 02 62 42 78 91

DISGROUP 49

ZA des Peuplerais
49400 Bagnaux
Tél. 02 41 67 45 53
Fax 02 41 67 63 38

DISGROUP BRETAGNE NORD

Zone de Runiou
22970 Ploumagoar
Tél. 0 800 00 48 01
Fax 02 96 44 01 39

DISGROUP CAEN LA MER

901 boulevard Charles Cros 14123
IFS
Tél. 02 31 34 49 49
Fax 02 31 34 09 42

DISGROUP GRIGNY

Zone des Radars
5 rue Jean-Jacques Rousseau
91350 Grigny
Tél. 01 69 02 18 06
Fax 01 69 43 65 82

DISTRIBUTION FRISSON SARL

19 rue de l'Orgeval
77120 Coulommiers
Tél. 01 64 04 67 92
Fax 01 64 65 67 46

DUCREUX - Site de Ste Consoce

Parc d'activité du Clapeloup
69280 Sainte-Consoce
Tél. 04 78 44 24 46
Fax 04 78 87 12 75

DUCREUX - Site du Fontanil

Cormillon
Rue de l'Industrie
38120 Le Fontanil Cormillon
Tél. 04 78 44 21 92
Fax 04 78 87 12 75

FORTE SARL

Rue des Gravières
67170 Brumath
Tél. 03 90 29 12 10
Fax 03 90 29 12 11

FOURNI'LABO

11 rue Crozat
BP 712
02314 Saint Quentin cedex
Tél. 03 23 64 41 81
Fax 03 23 64 41 91

FROMAGERIE MAURON SA

Route de Velet
70100 Gray-la-Ville
Tél. 03 84 65 04 24
Fax 03 84 65 53 37

GELVAR.COM

300 avenue de Madrid
83870 Signes
Tél. 04 94 90 65 80
Fax 04 94 26 67 57

GRIVEL SARL

20 Grande Rue
54330 Houdelmont
Tél. 03 83 26 20 02
Fax 03 83 26 98 08

HAVARD SAS

Pôle d'Activité d'Ecouve
ZI nord
9 rue Georges Champetier
61250 Damigny
Tél. 02 33 290 320
Fax 02 33 27 91 85

HAVARD

(ets secondaire)
ZA du Val d'Huisne
Route du Mans
28400 Nogent le Rotrou
Tél. 02 37 52 02 78
Fax 02 37 52 57 91

HODIS SAS

ZA de l'Aumallerie
Le Bas Loislif
35133 La Selle en Luitré
Tél. 02 99 99 08 12
Fax 02 99 94 28 86

HUETTE ETS

ZA de Mane Lenn
56950 Crach
Tél. 02 97 24 03 57
Fax 02 97 24 82 61

JACMAR SAS

ZI de Malitorne
18230 Saint Doulchard
Tél. 02 48 24 45 64
Fax 02 48 70 87 36

L.D.S

ZAC de Brais
20 route de Fondeline
44600 Saint Nazaire
Tél. 02 40 70 16 19
Fax 02 40 00 84 02

LE FOURNIL TOURANGEAU SARL

2 rue des Trois Maries
37230 Fondettes
Tél. 02 47 49 66 00
Fax 02 47 49 73 28

LEBOUCQ CLAUDE SA

Zone des Radars
5 rue Jean-Jacques Rousseau
91350 Grigny
Tél. 01 69 02 18 41
Fax 01 69 43 57 11

LOMBART LEFEBVRE

3 rue des Docks
58000 Nevers
Tél. 03 86 57 27 61
Fax 03 86 59 11 69

MAGDIS

941 Route des Sapins
76110 Breaudé
Tél. 02 32 84 60 00
Fax 02 32 84 29 07

MAT'EMBAL

Zone artisanale Malère
47480 Pont du Casse
Tél. 05 53 67 50 80
Fax 05 53 67 50 73

MESMACQUE SAS

ZI du Fondsquin
Saint Martin au Laërt
62500 Saint Omer
Tél. 03 21 38 35 63
Fax 03 21 98 33 61

MONEL & FILS SAS

Zac des Fossés Neufs
Rue du parc des Vergers
91250 Tigery
Tél. 01 69 02 18 55

MONTEBELLO SAS

137 rue des Artisans
50110 Tourlaville
Tél. 02 33 23 46 26
Fax 02 33 23 46 29

PATISAVEURS SARL

7 avenue Blaise Pascal
64140 Lons
Tél. 05 59 62 92 92
Fax 05 59 62 92 91

PRAUD - APPRO FURNIL

Z.A Blusnières Nord 2
16 rue Pierre et Marie Curie BP12
85190 Aizenay
Tél. 02 51 98 80 04
Fax 02 51 98 21 11

RENOU ETS

52 boulevard de la Haie
des Cognets
35136 Saint Jacques de la Lande
Tél. 02 99 31 26 32
Fax 02 99 67 65 91

RUILLIER SARL

ZA Allée des Pères Blancs
97123 Baillif - Guadeloupe
Tél. 05 90 81 47 90
Fax 05 90 81 61 80

SARDIN SARL

379 Avenue de Navarre
16000 Angoulême
Tél. 05 45 67 98 44

SEMIDIS SAS

Quartier les Grands Grès
415 route des Vignères
84300 Cavaillon
Tél. 04 90 71 15 39
Fax 04 90 71 52 81

SERDIS SAS

Lot zico 3 rue Zico/Boucle Nord
98890 PAITA
Nouvelle Calédonie
Tél. +687 27 09 94
Contact Métropole :
04 42 92 84 49

SERVAES V. PÈRE & FILS

1 chemin de Saint Prix
Rue des Briquetteries
95270 Belloy en France
Tél. 01 34 71 11 99
Fax 01 34 71 80 50

SIPAC

Vallée de la Tuauru
PK 10 Côté Montagne
MAHINA - TAHITI
Polynésie Française
Tel. +689 40 540 550
Contact Métropole :
04 42 92 84 49

SOCIÉTÉ NOUVELLE B.O.F SARL

Allée Alberto Santos-Dumont
ZAC les Essilards II
51100 Reims
Avenue des Tirverts
Marché de Gros
10420 Troyes
Tél. 03 26 47 69 75
Fax 03 26 05 00 93

TRADE WINDS SUPPLIERS

Quai des Tourelles
Port de Fort de France
97200 Fort de France
Île de la Martinique
Tél. 05 96 70 20 54
Fax 05 96 7 20 44

www.disgroup.fr

SAS DISGROUP GESTION ADMINISTRATIVE COMMERCIALE & FINANCIÈRE

Zone Mini Parc - 6, rue Roland Garros
CS-20605- 38 322 EYBENS CEDEX
Tél. 04 76 42 16 45 - Fax 04 76 42 16 72

SAS DISGROUP SIÈGE SOCIAL & PLATEFORME LOGISTIQUE

Parc d'Activité de Plaisance
35 133 SAINT SAUVEUR DES LANDES
Tél. 02 99 99 30 44 - Fax 02 99 99 33 99