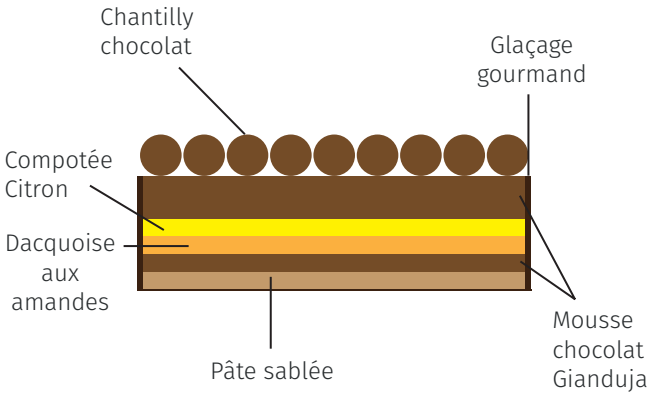
BÛCHE SINFONIA

MARC HEMERY
Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur

DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »

BÛCHE SINFONIA



Recette pour 1 cadre 37 x 57 cm hauteur 4,5 cm soit 15 bûches de 6 personnes

PÂTE SABLÉE

- 300 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 œufs
- 500 g de farine T45 DISGROUP

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant d'étaler à 2,5 sur plaque avec feuille. Laisser reposer 1 heure. Cuire 20 min à 160°C. Chablonner de beurre de cacao.

DACQUOISE AUX AMANDES

- 300 g de blanc d'œufs Le Succès DISGROUP
- 240 g de sucre
- 300 g de poudre d'amande DISGROUP torréfiée
- 125 g de sucre glace
- 60 g de farine T45 DISGROUP

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. 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 dans un cadre 37 x 57 cm. Cuire à 170-180°C pendant 15 min.

COMPOTÉE CITRON

- 350 g de sucre
- 150 g de sucre inverti
- 1500 g de purée de citron LE P'TIT BENOÎT
- 50 g de zeste de citron
- 250 g de sucre
- 35 g de pectine NH

Faire bouillir les sucres avec la purée de citron et les zestes. Verser le mélange à sec (sucre/pectine) et mixer. Cuire à 100°C. Couler directement sur le biscuit en cadre. Surgeler.

MOUSSE CHOCOLAT

- 450 g de lait
- 450 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 450 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 900 g de chocolat de couverture Reno Sinfonia noir Gianduja
- 28 g de gélatine or 200 bloom (+168 g d'eau = 196 g)
- 1200 g de crème UHT 35% DISGROUP fouettée

Dans une casserole, réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème et les jaunes d'œufs. 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 crème fouettée. Utiliser aussitôt.

GLAÇAGE GOURMAND (UTILISATION À 25°C)

- 700 g de couverture lait Corail DISGROUP
- 200 g d'huile de noisette
- 220 g de Prali Décors Grains noisette 40% DISGROUP

Fondre la couverture lait et ajouter l'huile. Verser le Praligrain. Réserver jusqu'au lendemain. Utilisation à 25°C.

CHANTILLY CHOCOLAT GIANDUJA

- 500 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 200 g de chocolat de couverture Reno Sinfonia noir Gianduja

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 12 heures. Monter légèrement au batteur.

MONTAGE

Placer un cadre sur la pâte sablée. Verser la moitié de la mousse chocolat et positionner le montage biscuit/compotée citron coté dacquoise dessous. Couler le reste de mousse et lisser à hauteur du cadre. Congeler durant une heure avant de détailler des bûches de 19 cm x 7,4 cm. Surgeler. Tremper chaque bûche à hauteur en raclant le dessous. Dresser des pointes de chantilly chocolat irrégulières avant de les écraser légèrement avec une feuille guitare. Congeler puis décorer.

Photo studio Adhoc - 02 43 23 62 80

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE

Réf. 7547

Réf. 1455

Réf. 3468

Réf. 3353

Réf. 1268

Réf. 650307

Réf. 1909

Réf. 5619