



BÛCHE DOUCEUR DES TROPIQUES

Recette pour 2 gouttières de 50 cm



PÂTE SABLÉE À L'AMANDE

FARINE COURANTE	500	g
SEL	3	g
BEURRE D'INCORPORATION EXTRA FIN 82% DGF ROYAL	305	g
SUCRE GLACE	195	g
POUDRE D'AMANDES BLANCHE DGF SERVICE	85	g
GOUSSE DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR DGF ROYAL	1/2	
ŒUFS ENTIERS	105	g
JAUNES D'ŒUF	40	g

Au batteur, à la feuille, sabler la farine, le sel et le beurre coupé en dés. Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes et la gousse de vanille grattée. Finir en ajoutant les œufs et les jaunes. Réserver au réfrigérateur. Abaisser et détailler un rectangle de 30 x 40 cm. Faire cuire au four ventilé à 150°C, environ 12 minutes.

BISCUIT JOCONDE AU CITRON VERT

JAUNES D'ŒUF	230	g
SUCRE GLACE	170	g
POUDRE D'AMANDES BLANCHE DGF SERVICE	180	g
FARINE COURANTE	50	g
ZESTES DE CITRON VERT	3	g
BLANCS D'ŒUF	160	g
SUCRE SEMOULE	30	g
HUILE DE PÉPINS DE RAISINS	30	g

Au batteur, au fouet, blanchir les jaunes et le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes, la farine et les zestes de citron vert. Au batteur, au fouet, monter les blancs avec le sucre. Incorporer délicatement les blancs montés dans le premier mélange. Finir en ajoutant l'huile de pépins de raisins. Couler le biscuit sur la pâte sablée à l'amande dans le cadre 30 x 40 cm. Faire cuire au four ventilé à 160°C, environ 20 minutes en plaçant une feuille de papier sulfurisé sur le biscuit.

MARMELADE EXOTIQUE

BEURRE D'INCORPORATION EXTRA FIN 82% DGF ROYAL	15	g
PURÉE DE MANGUE SUCRÉE SURGELÉE DGF CŒUR SAUVAGE	450	g
JUS DE CITRON VERT	45	g
FLEUR DE SEL	1	g
ZESTES DE CITRON VERT	2	g
GOUSSE DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR DGF ROYAL	1	
CASSONADE	20	g
PECTINE 325 NH 95	6	g
FRUITS DE LA PASSION	80	g

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter la purée de mangue, le jus de citron vert, la fleur de sel, les zestes et la gousse de vanille grattée. Extraire le jus des fruits de la passion. Ajouter la cassonade mélangée à la pectine et le jus de passion frais.

Laisser refroidir le mélange avant de le travailler pour la réalisation de l'insert.

CRÉMEUX EXOTIQUE

GÉLATINE EN POUDRE 200 BLOOM DGF SERVICE	3	g
EAU	18	g
PURÉE DE MANGUE SUCRÉE SURGELÉE DGF CŒUR SAUVAGE	110	g
PURÉE DE PASSION SUCRÉE SURGELÉE DGF CŒUR SAUVAGE	165	g
JAUNES D'ŒUF	85	g
ŒUFS ENTIERS	85	g
SUCRE SEMOULE	55	g
GOUSSE DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR DGF ROYAL	1	
BEURRE D'INCORPORATION EXTRA FIN 82% DGF ROYAL	110	g

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, porter à ébullition les purées de mangue, de passion et la gousse de vanille fendue et grattée. Au batteur, au fouet, blanchir les jaunes avec les œufs et le sucre. Verser les purées chaudes. Remettre le tout dans la casserole et porter de nouveau à ébullition, environ 1 minute. Ajouter la gélatine hydratée.

Faire refroidir rapidement à 40°C.

Incorporer le beurre. Émulsionner au mixeur.

MOUSSE À LA COCO ET AU CITRON VERT

GÉLATINE EN POUDRE 200 BLOOM DGF SERVICE	9	g
EAU POUR GÉLATINE	55	g
PURÉE DE COCO SUCRÉE SURGELÉE DGF CŒUR SAUVAGE	280	g
GOUSSES DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR DGF ROYAL	2	
JAUNES D'ŒUF	90	g
SUCRE SEMOULE	75	g
ZESTES DE CITRON VERT	2	g
CRÈME STÉRILISÉE UHT 35% DGF ROYAL	880	g

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, faire bouillir la purée de coco avec les gousses de vanille fendues et grattées. Blanchir les jaunes avec le sucre. Verser la purée de coco bouillante sur les jaunes blanchis.

Remettre le tout dans la casserole et faire cuire à 85°C. Ajouter la gélatine hydratée. Faire refroidir rapidement à 24°C.

Finir en incorporant les zestes de citron vert et la crème préalablement montée.

NAPPAGE À LA PASSION

EAU	100	g
PURÉE DE PASSION SUCRÉE SURGELÉE DGF CŒUR SAUVAGE	150	g
SUCRE SEMOULE	124	g
PECTINE NH	3	g
SIROP DE GLUCOSE DGF SERVICE	40	g
GLAÇAGE NEUTRE À FROID PRÊT À L'EMPLOI DGF ROYAL	875	g
COLORANT SCINTILLANT OR DGF 2233	QS	

Dans une casserole, faire chauffer à 40°C l'eau et la purée de passion. Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.

Ajouter le glucose. Porter à ébullition. Verser sur le nappage, ajouter le colorant. Mixer. Utiliser à environ 50°C.

DÉCOR

TRIANGLES EN CHOCOLAT BLANC ET MANGUE DGF DÉCOR DGF 2495	QS
GRAINS DE FRUITS DE LA PASSION	QS
EMBOUTS DE BÛCHES CARRÉS EXTRA FIN EN CHOCOLAT BLANC ET MANGUE DGF DÉCOR DGF 2531	QS

MONTAGE ET FINITION

Réchauffer la marmelade exotique. Couler 300 g de marmelade exotique dans un moule à insert à bûche réf.17815. Surgeler.

Couler 300 g de crémeux exotique sur la marmelade. Surgeler. Détailler le biscuit joconde au citron vert en rectangles de 7 x 48 cm.

Dans une gouttière, verser 150 g de mousse à la coco et au citron vert. Surgeler. Couler de nouveau 500 g de mousse à la coco et au citron vert. Descendre l'insert surgelé. Déposer le biscuit joconde face biscuit contre la mousse. Surgeler.

Napper avec le nappage à la passion. Placer les embouts de bûches. Décorer.