





Alexis SANSON  
Chef Chocolatier

# Bûche aux agrumes

Recette pour 2 gouttières de 8 x 50 cm



## Biscuit moelleux à l'orange

255	g	Poudre d'amandes blanche DGF Service
200	g	Cassonade (1)
75	g	Blancs d'œuf (1)
100	g	Jaunes d'œuf
1	g	Sel
225	g	Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Royal
11	g	Zestes d'orange
285	g	Blancs d'œuf (2)
45	g	Cassonade (2)
75	g	Sucre semoule
125	g	Farine courante
8	g	Poudre à lever DGF Service

- Au Robot Coupe®, mixer la poudre d'amandes, la cassonade (1), les blancs (1), les jaunes et le sel.
- Ajouter le beurre fondu chaud.
- Ajouter les zestes d'orange.
- Au batteur, au fouet, monter les blancs (2) avec la cassonade (2) et le sucre.
- Ajouter les blancs dans le premier mélange.
- Finir en ajoutant délicatement la farine et la poudre à lever préalablement tamisées.
- Étaler le biscuit aux agrumes dans une toile de cuisson siliconée à rebords.
- Faire cuire au four ventilé à 160°C, environ 20 minutes.

## Streusel reconstitué aux amandes et au citron

170	g	Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Royal
170	g	Poudre d'amandes blanche DGF Service
170	g	Cassonade
170	g	Farine courante
315	g	Chocolat blanc 30% DGF Service
12	g	Zestes de citron jaune

- Au batteur, à la feuille, sabler le beurre, la poudre d'amandes, la cassonade et la farine. Parsemer sur une plaque de cuisson.
- Faire cuire au four ventilé à 150°C, environ 25 minutes.
- Au batteur, à la feuille, mélanger le streusel chaud avec le chocolat jusqu'à ce que le mélange soit liquide. Finir en ajoutant les zestes de citron jaune.

## Crèmeux aux agrumes

8	g	Gélatine en poudre 200 bloom DGF Service
48	g	Eau
145	g	Jus d'orange
125	g	Pur jus de citron DGF Service
230	g	Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Royal
12	g	Zestes d'orange
12	g	Zestes de citron jaune
360	g	Sucre semoule
455	g	Œufs entiers

- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, faire bouillir les jus d'orange et de citron, le beurre, les zestes d'orange et de citron et le sucre.
- Mixer les œufs entiers.
- Verser le mélange bouillant sur les œufs.
- Porter de nouveau à ébullition.
- Ajouter la gélatine hydratée. Émulsionner au mixeur. Refroidir rapidement.

## Mousse au chocolat blanc et au citron vert

11	g	Gélatine en poudre 200 bloom DGF Service
66	g	Eau
310	g	Lait entier
570	g	Chocolat Le Blanc 30% DGF Royal
125	g	Jus de citron vert
6	g	Zestes de citron vert
860	g	Crème stérilisée UHT 35% DGF Royal

- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, faire bouillir le lait.
- Verser sur le chocolat. Ajouter le jus de citron vert.
- Émulsionner au mixeur. Laisser refroidir à 35°C.
- Ajouter les zestes de citron vert.
- Finir en ajoutant délicatement la crème fouettée mousseuse.

## Nappage au citron pour pistolet

50	g	Eau
75	g	Pur jus de citron DGF Service
60	g	Sucre semoule
3	g	Pectine NH nappage
20	g	Sirop de glucose DGF service
440	g	Glaçage neutre à froid prêt à l'emploi DGF Royal
05		Colorant hydrosoluble jaune

- Dans une casserole, faire chauffer l'eau et jus de citron à 60°C.
- Ajouter le sucre semoule et la pectine préalablement mélangés.
- Porter à ébullition. Ajouter le glucose.
- Verser sur le glaçage. Colorer.
- Émulsionner au mixeur.

## Montage et finition

75	g	Chocolat Le Blanc 30% DGF Royal
05		Colorant liposoluble jaune

- Étaler le streusel reconstitué sur le biscuit. Laisser cristalliser au réfrigérateur.
- Détailler en bandes de 6 x 50 cm. Couler le crèmeux aux agrumes dans des gouttières de 4 x 50 cm. Surgeler. Garnir les gouttières à bûches de mousse au chocolat blanc et au citron vert. Descendre le crèmeux aux agrumes.
- Finir de garnir avec la mousse restante. Fermer avec les bandes de biscuit.
- Surgeler. Napper. Décorer.