



# Bûche Bulgare

Par Bertrand Balay  
Quantité : 2 gouttières



## Patis'Pain d'épices PatisFrance

Préparation pour pain d'épices

### AVANTAGES :

- Utilisation très facile et réussite garantie
- Seulement 3 pesées
- Polyvalent car avec seulement 1 recette, vous pouvez réaliser différentes sortes de pain d'épices (cake, décoration, nonette,...)
- Possibilité d'ajouter des inclusions (fruits secs, fruits séchés, chocolat...).
- Dosage équilibré d'épices (cannelle, anis étoilé, clou de girofle et cardamome)
- Texture très moelleuse

Disponible en sac de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

### MERINGUE RECONSTITUÉE en g

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Sucre             | 300 |
| Blancs d'œufs     | 150 |
| Blancs d'œufs (2) | 30  |
| Sucre             | 30  |

Réaliser une meringue suisse, puis dresser celle-ci avec une douille de 9 mm. Cuire la meringue à 90°C.

Une fois la meringue cuite, la hacher grossièrement puis ajouter le mélange blancs d'œufs (2) et sucre. Dresser 2 semelles de bûche, en déposant la meringue reconstituée entre des règles de 8 mm d'épaisseur. Finir de cuire à 90°C pendant 1 heure.

### PAIN D'ÉPICES

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| (pour crème glacée)             | en g |
| Patis'Pain d'épices PatisFrance | 250  |
| Miel                            | 275  |
| Eau                             | 63   |

Mélanger les 3 ingrédients au batteur, à la feuille pendant 3 minutes.

Cuire dans 2 moules à cake à 160°C pendant 45 minutes environ.

### CRÈME GLACÉE PAIN D'ÉPICES

|                       |      |     |
|-----------------------|------|-----|
| Patiscrem PatisFrance | en g | 300 |
| Lait entier           | 1050 |     |
| Pain d'épices         | 135  |     |
| Sucre                 | 250  |     |
| Poudre de lait 0%     | 50   |     |
| Glucose atomisé       | 100  |     |
| Gelglace PatisFrance  | 4    |     |

Faire chauffer la crème, le lait et les cubes de pain d'épices. Ajouter l'ensemble des poudres préalablement mélangées. Cuire à 85°C et mixer en fin de cuisson. Réserver au frais et laisser mûrir plusieurs heures.

### CRÈME GLACÉE YAOURT ET MYRTILLE

|                         |      |     |
|-------------------------|------|-----|
| Patiscrem PatisFrance   | en g | 325 |
| Lait entier             | 650  |     |
| Yaourt nature           | 500  |     |
| Sucre inverti           | 40   |     |
| Sucre                   | 280  |     |
| Jaunes d'œufs           | 60   |     |
| Poudre de lait 0%       | 50   |     |
| Glucose atomisé         | 40   |     |
| Gelglace PatisFrance    | 8    |     |
| Puratos Topfil Myrtille | QS   |     |

Faire chauffer l'ensemble des ingrédients. Pasteuriser à 85°C et mixer en fin de cuisson. Réserver au frais et laisser mûrir plusieurs heures.

Lors de l'extraction de la crème glacée de la turbine, réaliser un marbrage avec la compotée de myrtille.

### GLAÇAGE SPÉCIAL GLACE

|                                |      |     |
|--------------------------------|------|-----|
| Puratos Miroir Glassage Neutre | en g | 750 |
| Sirop à 30°C                   | 450  |     |
| Glucose atomisé                | 250  |     |

Chauffer les ingrédients puis bien mixer. Glacer à 28°C.

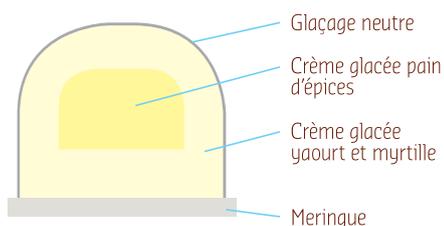
### PÂTE DE SPÉCULOOS

|                           |      |     |
|---------------------------|------|-----|
| Beurre                    | en g | 125 |
| Amande Poudre PatisFrance | 50   |     |
| Sel                       | 2    |     |
| Cassonade                 | 100  |     |
| Cannelle en poudre        | 4    |     |
| Jaunes d'œufs             | 45   |     |
| Farine                    | 100  |     |
| Levure chimique           | 7    |     |

Incorporer chaque ingrédient selon l'ordre indiqué puis abaisser à 3 mm puis cuire à 160°C sur Silpain®.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Turbiner puis mouler votre crème glacée pain d'épices dans des moules à insert.
- Réaliser dans un second temps la crème glacée yaourt, et réaliser un marbrage avec la compotée de myrtille.
- Mouler une gouttière U standard et insérer votre crème glacée pain d'épices.
- Réserver au congélateur.
- Démouler et glacer la gouttière avec le glaçage spécial glace.
- Détailler et déposer vos bûches sur les semelles de meringue.



## Gamme Puratos Miroir Glassage

Idéal pour un glaçage complet des surfaces non horizontales (dômes, cubes...) avec une brillance exceptionnelle.

### AVANTAGES :

- Facile à utiliser
- Brillance exceptionnelle et intense
- Excellente tenue
- Grande flexibilité car spécialement adapté à l'ajout de colorants et/ou de paillettes
- Stable à la congélation/décongélation

### RÉFÉRENCES DISPONIBLES :

Neutre, Noir et Blanc.

**Disponibles en seau de 5 kg. Date de durabilité minimale de 9 à 12 mois selon les références.**

### RÈGLEMENT INCO

Liste des allergènes à déclarer : Œufs - Lait et dérivés - Gluten (blé) - Fruits à coques (amandes)