



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 maturer 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 maturer 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.

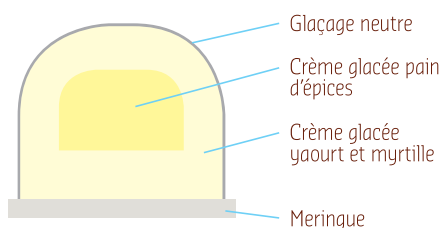
PÂTE DE SPÉCULOOS

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)