

Bûche Exotique

Pour 2 gouttières soit 6 bûches

BISCUIT AGRUMES

Miel	110 g
Beurre	180 g
Farine	250 g
Lait	500 g
Puratos Classic Vanille	20 g
Jaunes d'œufs	205 g
Œufs	310 g
Blancs d'œufs	465 g
Sucre cassonade blanc	220 g
Zestes d'orange	1 pc
Zestes de citron vert	1 pc
Zestes de citron	1 pc
TOTAL	2263 g

Bouillir le lait, le miel, le beurre ainsi que les zestes et la vanille. Dans le batteur mélanger les œufs et les jaunes d'œufs avec la farine tamisée puis verser sur le liquide bouillant. Recuire légèrement afin d'obtenir un épaississement. Mixer et incorporer les blancs d'œufs montés avec le sucre. Etaler 900 g sur chacune des deux plaques 40 x 60 cm et cuire à 170°C pendant 14 minutes. Retourner sur plaque à la sortie du four.

Détailler deux bandes de 8 cm de large (pour obturer la bûche).

Détailler deux bandes de 12 cm de large (pour chemiser l'insert).

Détailler deux bandes de 4 cm de large (pour obturer l'insert).

CROUSTILLANT

Pralicrac Exotique PatisFrance	240 g
Zestes de citron vert	½ pc
TOTAL	240

Tempérer à 30°C et ajouter les zestes. Etaler 120 g sur chaque bande de biscuit de 8 cm de large.

GLAÇAGE VANILLE

Lait entier	1000 g
Patiscrem PatisFrance	1000 g
Miel d'acacia	150 g
Sucre	260 g
Xylitol E967	300 g
Pectine NH PatisFrance	45 g
Vanille Gousse PatisFrance	1,5 pcs
TOTAL	2755 g

Chauffer le lait, la crème, la vanille et le miel avec les 2/3 du sucre. Ajouter en pluie le mélange sucre restant, Xylitol et pectine puis mixer. Porter à ébullition, cuire pendant 2 minutes à feu très doux et mixer.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Starfruit Mangue PatisFrance	150 g
Starfruit Ananas PatisFrance	50 g
Starfruit Passion PatisFrance	50 g
Jaunes d'œufs	45 g
Sucre roux de canne	30 g
Mervex PatisFrance	25 g
Beurre	50 g
Puratos Classic Mangue	6 g
Gélatine en Poudre PatisFrance	2 g
Eau d'hydratation	8 g
TOTAL	416 g

Mélanger les jaunes d'œufs avec la Mervex et un peu de Starfruit. Chauffer les Starfruit et le sucre jusqu'à un petit bouillon, verser les 2/3 sur le mélange précédent. Transvaser l'ensemble dans la casserole et cuire comme une crème pâtissière pendant environ 3 minutes. Lorsque la cuisson est terminée, ajouter le beurre, la masse de gélatine et le Classic. Couler sur une plaque, filmer et placer au surgélateur afin de refroidir rapidement à cœur.

MOUSSE VANILLE & MANGUE

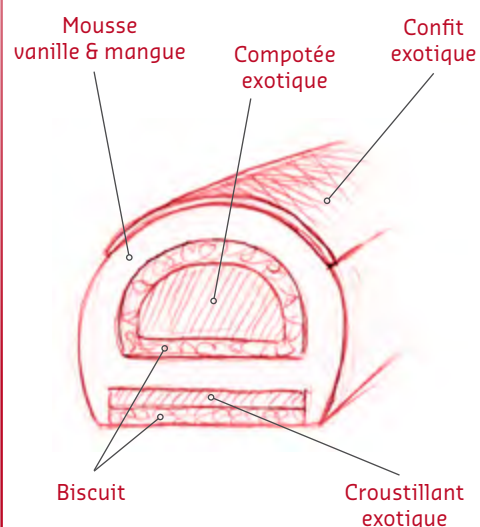
Crème pâtissière	300 g
Glaçage vanille	500 g
Mascarpone	250 g
Puratos Topfil Mangue	250 g
Patiscrem PatisFrance	1000 g
TOTAL	2300 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients à part le Topfil au batteur jusqu'au foisonnement souhaité. Enfin marbrer avec le Topfil Mangue.

COMPOTÉE EXOTIQUE

Beurre	23 g
Cassonade blanche	30 g
Jus de citron vert	53 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Fleur de sel	1 g
Brunoise de mangue	600 g
Starfruit Mangue PatisFrance	150 g
Starfruit Passion PatisFrance	135 g
Starfruit Citron PatisFrance	15 g
Gélatine Poudre PatisFrance	8 g
Eau d'hydratation	40 g
Fruit de la passion	2 pcs
TOTAL	1100 g

Faire fondre le beurre avec la cassonade blanche et décuire avec le jus de citron vert. Ajouter la fleur de sel la vanille, la brunoise et les Starfruit. Faire compoter pendant 5 minutes et ajouter la masse de gélatine et le fruit de la passion.



CONFIT EXOTIQUE

Starfruit Mangué PatisFrance	220 g
Starfruit Passion PatisFrance	100 g
Glucose	30 g
Xylitol	30 g
Pectine NH PatisFrance	8 g
TOTAL AVANT CUISSON	389 g

Chauffer les Starfruit et le glucose à 40°C et ajouter le mélange Xylitol et pectine. Donner un bouillon pendant 2 minutes. Couler sur feuille guitare à 2,5 mm d'épaisseur. Congeler. Détailler des bandes de 6 x 16 cm.

MONTAGE ET FINITIONS

INSERT :

- Chemiser les deux gouttières d'insert de 5 cm de largeur avec le biscuit de 12 cm de large.
- Couler 500 g de comptée exotique par gouttière.
- Déposer sur le dessus une bande biscuit de 4 cm de large et l'imbiber d'un sirop au rhum blanc.
- Surgeler.

BÛCHE :

- Chemiser la gouttière bûche avec la mousse vanille & mangue et déposer l'insert.
- Remettre de la mousse et déposer une bande de biscuit 8 cm légèrement imbibée accompagnée du croustillant exotique.
- Glacer la bûche avec le glaçage vanille à environ 34°C et déposer sur le dessus une bande de confit exotique.
- Déposer une pointe de feuille or et feuille de shiso accompagnées de décor réalisé en Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace.