

# BÛCHE PASSION YUZU AMANDE DOUX

Par : Stéphane Leroux – Meilleur Ouvrier de France Pâtissier. / Quantité : Pour 2 longueurs de bûches.

Référence : Moule à bûche Galets par Stéphane Leroux



Stéphane Leroux – Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

## MOULE À BÛCHE GALETS PAR STÉPHANE LEROUX.

- Moule exclusif Belcolade fabriqué par Pavoni®, autoportant et thermoformé en PET alimentaire.
- Son épaisseur de 1200 microns permet un moulage optimal.

### DIMENSIONS :

- Longueur : 51 cm
- Largeur : 8 cm
- Hauteur : 8 cm

Chaque kit comprend 5 moules autoportants.

## PRALINÉ FLUIDE AMANDE DOUX 59%

### AVANTAGES :

- Un goût subtil et original d'amande légèrement torréfiée proche du « Turrón » espagnol.
- Une finesse de broyage irréprochable garantissant une texture lisse et souple.
- Fabriqué en France dans notre usine à Charmes (88)

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

## DACQUOISE AMANDES

Blancs d'œufs	360
Sucre semoule	160
Amande Poudre Blanchie PatisFrance	360
Sucre glace	250
Farine	60

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule, ajouter et mélanger à la maryse la poudre d'amande blanchie, le sucre glace et la farine tamisée. Dressez des bandes de dacquoises sur Silpat® et sucrer deux fois avant de cuire dans un four à 170°C pendant environ 20 mn.

## CROUSTILLANT AMANDES

Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	120
Pralirex Noisette PatisFrance	120
Crousticrep PatisFrance	120
Amande Hachées Grillées PatisFrance	40
Belcolade Lait Sélection 35% fondu	70
Beurre légèrement noisette	

Mélanger tous les ingrédients et étaler en fine couche sur les biscuits dacquoise servant à la base des bûches.

## CRÈME PASSION YUZU

Jus de fruit de la passion	100
Jus de yuzu	60
Œufs entiers	200
Sucre semoule	150
Beurre	150
Gélatine Feuille PatisFrance	6

Mélanger et cuire dans une casserole, le jus de passion, le jus de yuzu, les œufs et le sucre en remuant au fouet continuellement. Ajouter hors du feu, la gélatine préalablement trempée à l'eau froide et chinoiser le tout. Quand le mélange est entre 35 et 38°C, ajouter le beurre et finir le mélange au mixeur à mains. Couler la crème dans des inserts à bûche à raison de 300 g de crème par insert et couvrir directement avec une bande de biscuit dacquoise amandes de même dimension avant de mettre au congélateur.

## MOUSSE PRALINÉ AMANDE DOUX

Praliné Fluide Amande Doux 59% PatisFrance	450
Pralirex Noisette PatisFrance	150
Lait entier	300
Gélatine Feuille PatisFrance	16
Crème fouettée	900

Mélanger au mixeur à mains le praliné amandes doux avec le pralirex et le lait, chauffer à 40°C environ. Ajouter ensuite la gélatine ramollie à l'eau froide. Puis ajouter la crème fouettée et finir le mélange avec une maryse. Utiliser aussitôt la mousse pour le montage de la bûche.

## MONTAGE ET FINITION :

Dresser jusqu'à mi-hauteur de la bûche de la mousse praliné amandes doux en prenant soins d'éviter la formation de bulles d'air et chemiser les parois à la spatule. Ajouter l'insert de crème passion Yuzu surgelé. Recouvrir de mousse praliné amande doux et finir le montage avec le fond de dacquoise couvert de croustillant. Mettre à congeler à -30°C de façon à optimiser le démoulage de la bûche.

Après démoulage, pistoler la bûche de Belcolade Beurre de Cacao mélangé au tiers avec du Belcolade Lait Sélection 35%. Décorer à votre convenance.

### Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(\*) : fruits à coques (amandes- noisettes) - gluten (blé - orge) - soja - lait et dérivés.

