

BÛCHE MOJITO



RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN



Bûche Mojito

Recette imaginée par Maxime Guérin



Recette pour 6 bûches de 6 personnes

BISCUIT ROULÉ CITRON

190 g de jaunes d'œufs
462 g d'œufs
27 g de sucre inverti
408 g de sucre (1)
272 g de blancs d'œufs
95g de sucre (2)
245 g de farine T55
4 g de zeste de citron jaune
QS de colorant jaune

Monter les jaunes d'œufs, les œufs, le sucre inverti et le sucre (1). Monter séparément les blancs d'œufs, serrer avec le sucre (2) puis ajouter le colorant jaune. Mélanger les deux appareils, ajouter la farine tamisée et le zeste de citron.

SIROP D'IMBIBAGE MOJITO

50 g de sucre
150 g d'eau
1 g de zeste de citron vert
30 g de jus de citron vert
10 g de rhum brun
5 g de menthe fraîche

Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter le zeste, le jus de citron, la menthe hachée, le rhum puis laisser infuser. Chinoiser avant utilisation.

CONFIT POIRE AGRUMES MENTHE

225 g de jus de citron vert
140 g de jus de citron jaune
55 g de purée de Yuzu
765 g de purée de poire
200 g d'eau
10 g de zeste de citron jaune
10 g de zeste de citron vert
240 g de cassonade (1)
28 g de pectine NH
42 g de dextrose
280 g de cassonade (2)
QS de colorant hydrosoluble jaune
QS de colorant hydrosoluble vert
55 g de menthe fraîche

Faire chauffer les jus de citrons avec les zestes, la purée

de poire, la purée de yuzu et l'eau. À 40°C, ajouter la pectine mélangée à la cassonade (1). Porter à ébullition puis ajouter le dextrose mélangé à la cassonade (2). Cuire à 102°C ou 45° Brix. Ajouter les colorants, la menthe hachée et mixer finement. Réserver au réfrigérateur puis tamiser avant utilisation.

BAVAROISE RHUM VANILLE

• 300 g de Crème Excellence Elle & Vire Professionnel® (1)
• 1 gousse de vanille
• 15 g d'extraire de vanille
• 69 g de sucre
• 99 g de jaunes d'œuf
• 105 g de masse gélatine
• 105 g de rhum
• 150 g de Crème Excellence Elle & Vire Professionnel® (2)

Réaliser une crème anglaise cuite à 84°C de manière traditionnelle. Ajouter le rhum puis la masse gélatine. A 28°C, incorporer à la crème (2) montée.

STREUSEL COCO CREAM CHEESE

• 90 g de beurre
• 45 g de cream cheese Elle & Vire Professionnel®
• 130 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
• 90 g de noix de coco râpée
• 13 g de sucre
• Sel

Mélanger tous les ingrédients à la feuille.

COUSTILLANT RECONSTITUÉ

• 435 g de streusel cream cheese coco
• 73 g de feuilletine
• 290 g de chocolat blanc

Réaliser le streusel coco cream cheese. Passer au crible à grosse maille. Cuire sur Silpain® au four ventilé à 140°C pendant 20 minutes environ et laisser refroidir. Dans une cuve de batteur, mélanger délicatement le streusel, la feuilletine puis le chocolat blanc fondu à 40°C.

NAPPAGE

• 500 g de nappage neutre à chaud
• 200 g d'eau

Faire bouillir les ingrédients ensemble.

CONSEILS

Vous pouvez remplacer le rhum par du lait si vous voulez une bûche sans alcool.

DÉCOR HERBACÉ EN CHOCOLAT

• 100 g de beurre de cacao
• 2 g de colorant liposoluble vert
• 100 g de beurre de cacao
• 1 g de colorant liposoluble jaune
• 300 g de chocolat blanc

Sur une feuille guitare, étaler au pinceau une fine couche de beurre de cacao vert à 34°C. Laisser légèrement cristalliser puis étaler une fine couche de beurre de cacao jaune à 34°C. Laisser légèrement cristalliser puis détailler des bandes de 13,5 x 60 cm. Étaler une fine couche de chocolat blanc tempéré et lorsque le chocolat commence à cristalliser, rayer dans la longueur à l'aide d'un pique en bois afin d'obtenir un motif herbacé. Ebarber les aspérités au triangle puis brosser au pinceau pour les retirer. Détailler successivement des décors de 5/4/3 cm de large à l'aide d'un couteau d'office. Enrouler autour de cercles de 6 cm de diamètre.

FINITIONS

• QS de pousses de shiso vert
• QS de noix de coco fraîche

MONTAGE

Étaler 120 g de croustillant reconstitué dans un chablon, démouler puis mettre au congélateur.

Étaler 4 plaques de 400 g de biscuit roulé citron sur Silpat à l'aide d'un cadre (35,5 x 55 cm). Décadrer et cuire au four ventilé à 200°C pendant 7 minutes environ. Débarrasser sur grille à la sortie du four, laisser refroidir et réserver au réfrigérateur une nuit.

Décoller les biscuits, imbiber chaque feuille avec 35 g de sirop mojito (côté mie) à l'aide d'un pinceau. Étaler 350 g de confit par feuille de biscuit (côté croute). Laisser reposer à température ambiante. Couper les feuilles de biscuit en deux dans la longueur (27 x 35 cm). Rouler en partant du côté des 35 cm pour obtenir des rouleaux d'environ 4 cm de diamètre. Disposer les rouleaux dans des gouttières à bûche (5,5 x 53,5 cm) et mettre au congélateur.

Pour chaque rouleau, couper deux tronçons de 14 cm. Couper ces tronçons en deux légèrement en biseau (inclinaison de 1cm) puis biseauter le dernier morceau sur un côté pour obtenir 5 tronçons identiques.

Chemiser 36 cercles de 6 cm de diamètre avec un rhodoïd de 6 cm de haut. Pocher en oblique 40 g de bava- roise rhum par cercle. Enfoncer les tronçons de biscuit roulés dans la bava- roise puis mettre au congélateur.

Démouler et pulvériser de nappage. Poser sur les croustillants en les collant avec un point de confit. Décorer avec des pousses de shiso vert, des copeaux de coco fraîche et les décors en chocolat.



Téléchargez le chablon de la bûche Mojito



La maison de l'Excellence®



Elle & Vire Professionnel



@elleetvirepro_fr