

STOLLEN DANS LES ÉTOILES



RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN

Stollen dans les étoiles

Recette originale de Maxime Guérin

“Cette bûche a été inspirée par la tradition du stollen alsacien. La forme et le goût ont été stylisés pour avoir un produit léger alliant la douceur de l'amande et l'acidulé du confit de fruits rouges.”



Pour 6 bûches moule Matfer ref 362022

BISCUIT PAIN DE GÊNES

405 g d'œufs
430 g de pâte d'amande 50%
85 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
9 g de levure chimique
130 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
75 g d'amandes effilées

Torréfier les amandes effilées au four ventilé à 150°C pendant 10 minutes environ.
Mixer la pâte d'amande avec les œufs au robot coupe, puis monter au ruban.
Ajouter la farine et la levure chimique tamisées ensemble, puis le beurre fondu à 45°C.

COMPOTÉE DE FRUITS DES BOIS

300 g de purée de framboise
250 g de purée de cassis
350 g de brisures de framboise IQF
130 g de sucre (1)
10 g de pectine NH
35 g de sucre (2)
1,5 g de gomme de xanthane
56 g de masse gélatine (8 g de gélatine 200 Blooms + 48 g d'eau)

Faire chauffer les purées de fruits avec les brisures de framboise. À 40°C ajouter le sucre (1) mélangé à la pectine. Porter à ébullition. Ajouter la masse gélatine puis la gomme de xanthane mélangée au sucre (2). Débarrasser et laisser refroidir.

PÂTE D'AMANDE AUX FRUITS DES BOIS

265 g de pâte d'amande 50%
134 g de compotée de fruits des bois
5 g de jus de citron

Mixer tous les ingrédients au robot coupe.

LAIT D'AMANDE

960 g de lait
500 g de pâte d'amande 50 %
37 gouttes d'arôme amande amère

Faire bouillir le lait et verser sur la pâte d'amande. Ajouter l'arôme, mixer finement et laisser infuser.

MERINGUE GLUCOSÉE

190 g de sirop de glucose
112 g de blancs d'œufs

Mélanger les blancs d'œufs et le sirop de glucose. Tiédir à 40°C au bain marie et monter au batteur.

MOUSSE LAIT D'AMANDE SUBLIME

1330 g d'infusion lait d'amande
130 g de jaunes d'œufs
170 g de masse gélatine (25 g de gélatine 200 Blooms + 145 g d'eau)
90 g de chocolat blanc
665 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®**
265 g de meringue glucosée

Chauffer le lait d'amande, verser les jaunes puis cuire à 82°C. Ajouter la masse gélatine, le chocolat blanc et mixer. À 20°C, ajouter Sublime montée et la meringue glucosée.

AMANDES SABLÉES

150 g d'amandes hachées
50 g d'eau
100 g de sucre

Torréfier les amandes hachées au four ventilé à 150°C pendant 10 minutes environ. Cuire le sucre et l'eau à 117°C. Incorporer les amandes puis faire sabler. Débarrasser et laisser refroidir.

APPAREIL À TREMPER CHOCOLAT BLANC AMANDE

1000 g de chocolat blanc
300 g de beurre de cacao
50 g d'huile de pépins de raisin
250 g d'amandes sablées

Faire fondre le beurre de cacao et ajouter le chocolat blanc. Ajouter l'huile de pépins de raisin et les amandes sablées.

NAPPAGE

300 g de nappage neutre à chaud
30 g d'eau

Chauffer les ingrédients ensemble et porter à ébullition.

APPAREIL À PULVERISER CHOCOLAT BLANC

150 g de chocolat blanc
150 g de beurre de cacao

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre de cacao à 45°C.

SUBLIME DECOR

500 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®**
40 g de sucre

ÉTOILES EN CHOCOLAT BLANC VANILLÉ

300 g de chocolat blanc
1 gousse de vanille

Gratter la gousse et mélanger les grains de vanille au chocolat blanc fondu. Tempérer et étaler finement entre deux bandes de feuilles guitare. Laisser légèrement cristalliser, détailler à l'emporte-pièce en forme d'étoile et galber dans une gouttière à bûche.

MONTAGE

Étaler le biscuit pain de gènes sur Silpat® à l'aide d'un cadre de 35,5 x 55 cm. Parsemer de 75 g d'amandes effilées, décadrer et cuire au four ventilé à 160°C pendant 20 minutes environ. Laisser refroidir.

Étaler 800 g de compotée de fruits des bois sur le biscuit pain de gènes (côté amandes effilées). Mettre au congélateur, découper 12 rectangles de 22 x 7 cm et parer les angles.

Pocher la pâte d'amande aux fruits des bois dans des tubes en rhodoïd de 1,5 cm de diamètre. Mettre au congélateur et découper des inserts de 22 cm de long.

Pocher 300 g de mousse lait d'amande Sublime dans le fond du moule. Chemiser les bords et insérer un tube de pâte d'amande aux fruits des bois, appuyer légèrement. Déposer un premier rectangle d'insert et recouvrir de 100 g de mousse. Déposer un deuxième rectangle d'insert puis lisser. Mettre au congélateur.

Démouler les bûches, pulvériser une fine couche de nappage et remettre au congélateur. Pistoler l'appareil à pulvériser chocolat blanc. Tremper la base des gâteaux dans l'appareil chocolat blanc amande à 35°C sur une hauteur de 2,5 cm environ.

Monter Sublime avec le sucre et pocher trois boules sur le dessus de chaque bûche. Décorer avec des flocons argent et trois étoiles en chocolat blanc vanillé.

Conseil

Le pistolage au nappage neutre avant la pulvérisation du velours chocolat blanc est très important pour éviter que la mousse ne craque en fin de journée.



  @elleetvireprofessionnel @elleetvirepro_france

la maison de l'Excellence®

