

## BÛCHE MONT BLANC CASSIS



RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUERIN ET KEVIN ZWYGART



# Bûche Mont Blanc Cassis

Recette imaginée par Maxime Guérin et Kevin Zwygart



RECETTE POUR 6 LONGEURS DE BÛCHE

## MERINGUE FRANÇAISE À CUIRE

398 g de blancs d'œufs  
5 g de crème de tartre  
398 g de sucre  
398 g de sucre glace

Monter et serrer les blancs d'œufs avec le sucre préalablement mélangé à la crème de tartre. Incorporer délicatement le sucre glace tamisé à la maryse.

## COMPOTÉE MÛRE CASSIS

279 g de purée de mûre  
279 g de cassis IQF  
11 g de sucre (1)  
11,2 g de pectine NH  
74 g de sucre (2)  
86 g de dextrose  
37 g de masse gélatine  
7 g de jus de citron jaune  
4 gouttes d'arôme de violette

Chauffer à 40°C la purée de mûres et les cassis IQF. Ajouter le sucre (1) mélangé à la pectine NH et faire bouillir. Ajouter le sucre (2) et le dextrose. Faire bouillir de nouveau et ajouter la masse gélatine puis le jus de citron et les gouttes d'arôme de violette. Laisser refroidir.

## MASSE GÉLATINE

36 g de gélatine en poudre 200 Bloom  
216 g d'eau

Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes (minimum). Faire fondre au micro-ondes puis réserver au réfrigérateur.

## APPAREIL MARRON

434 g de purée de marron  
273 g de pâte de marron  
273 g de crème de marron  
20 g de rhum brun (facultatif)

Mixer les ingrédients ensemble au robot coupe.

## MOUSSE MARRON

157 g de lait  
69 g de jaunes d'œufs  
15 g de sucre  
103 g de masse gélatine  
571 g de pâte de marron  
188 g de purée de marron  
29 g de rhum brun (facultatif)  
639 g de Crème Excellence 35%  
Elle & Vire Professionnel®

Réaliser une crème anglaise de manière traditionnelle cuite à 82°C avec le lait, le sucre et les jaunes d'œufs. Ajouter la masse gélatine, le rhum brun, la pâte et la purée de marron puis mixer. A 30°C, ajouter la crème montée.

## CRÈME DÉCOR LAITIÈRE

281 g de Crème Onctueuse 12%  
Elle & Vire Professionnel®  
236 g de sucre  
112 g de masse gélatine  
505 g de Cream Cheese  
Elle & Vire Professionnel®  
2166 g de Crème Excellence 35%  
Elle & Vire Professionnel®

Faire bouillir l'Onctueuse et le sucre. Ajouter la masse gélatine et le cream cheese. Mixer en ajoutant la crème froide. Réserver au froid au moins 4 heures (optimum une nuit).

## APPAREIL À TREMPER CHOCOLAT

762 g de chocolat au lait 46%  
190 g de beurre de cacao  
48 g d'huile de pépins de raisin

Faire fondre le chocolat au lait puis ajouter le beurre de cacao fondu et l'huile de pépins de raisin. Réserver.

## NAPPAGE NEUTRE À CHAUD

250 g de nappage neutre à chaud  
250 g d'eau

Chauffer les ingrédients ensemble et porter à ébullition.

## NAPPAGE NEUTRE (FACULTATIF)

455 g de miroir neutre  
45 g de d'eau

Porter à ébullition.

## FINITION

250 g de noisettes hachées  
100 g de marrons glacés au sirop  
QS de feuille d'or

Pour les inserts des bûches, pocher la meringue française à cuire dans des chablon 23,5 x 3 cm sur 1 cm d'épaisseur (20 g rectangle). Lisser et retirer le chablon.

Pour la base des bûches, pocher la meringue dans des chablon de 26 x 7 cm sur 1 cm d'épaisseur (50 g par rectangle).

Saupoudrer les meringues des bases avec des noisettes hachées torréfiées puis retirer l'excédent. Cuire à 80°C dans un four ventilé pendant 3 heures (oua ouvert), puis stocker à l'étuve.

Couler 600 g de compotée de mûres-cassis dans un demi-cadre de 26,5 x 35 mm et mettre au congélateur. Étaler par-dessus 600 g d'appareil marron et remettre au congélateur. Détailler des rectangles de 23,5 x 3 mm.

Pulvériser ou tremper les meringues (à température ambiante) avec l'appareil chocolat au lait à 37°C pour les imperméabiliser. Laisser cristalliser et stocker à température ambiante.




Pocher 175 g de mousse marron dans les gouttières à bûche de 4 x 53,5 mm. Enfoncer 2 inserts de meringue en laissant 2 mm de chaque côté du bord. Pocher de nouveau 75 g de mousse marron puis déposer les inserts (crème de marron vers le haut). Lisser et mettre au congélateur. Couper chaque longueur de bûches en deux (pour obtenir deux bûches de 25 cm).

Monter la crème décor et pocher, de bas en haut, des traits parallèles à l'aide d'une douille unie de 12 mm. Puis à l'aide d'une douille de 10 mm pocher d'autre traits plus courts de façon irrégulière en quinconce. Finir avec un liseré de crème sur le dessus. Mettre au congélateur.

Pulvériser une fine couche de nappage neutre à chaud puis de nappage neutre (facultatif). Déposer les bûches sur les bases de meringue.

Tamiser finement le reste de l'appareil marron puis pocher un liseré à l'aide d'une douille vermicelle (fine) sur le dessus des bûches. Décorer avec des morceaux de marron confit, des noisettes concassées et déposer une feuille sur chaque marron.



 [www.savencia-fd-foodservice.com](http://www.savencia-fd-foodservice.com)  
 Elle & Vire Professionnel France  
 @elleetvirepro\_france

ACCÉDEZ À  
+ DE 300 RECETTES !

En exclusivité dans votre  
programme de fidélité

L'EXCELLENCE  
& VOUS

J'en profite →

