

Bûche Souffle de Provence

RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN ET ALEXANDRE SOHM



Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL
L'envie du vrai

Bûche Souffle de Provence

RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN ET ALEXANDRE SOHM



RECETTE POUR 8 LONGUEURS DE BûCHES

STREUSEL CREAM CHEESE AMANDE

57 g de **Beurre doux de Normandie 82% Elle & Vire®**
24 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
74 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
80 g de cassonade
80 g de poudre d'amandes (fine)
1.19 g de fleur de sel

Mélanger à la feuille le beurre, le cream cheese, la farine, la cassonade, la poudre d'amandes et la fleur de sel.

PURÉE D'AMANDE

0.09 kg d'amandes blanches entières

Torréfier les amandes 15 minutes à 140°C dans un four ventilé. Laisser refroidir. Mixer au robot-coupe jusqu'à obtenir une texture lisse.

CROUSTILLANT AMANDES BLANCHES

129 g d'amandes blanches entières
268 g de streusel cream cheese amande
95 g de feuilletine
85 g de purée d'amande
136 g de chocolat blond
136 g de chocolat blanc
1.26 g de fleur de sel

Torréfier les amandes blanches entières dans un four ventilé à 140°C pendant 15 min. Laisser refroidir puis les concasser. Fondre les chocolats à 45°C et ajouter la purée d'amandes. Mélanger délicatement avec la feuilletine, le streusel cream cheese, les amandes blanches torréfiées concassées et la fleur de sel.

BISCUIT MADELEINE CITRON

399 g d'œufs
339 g de sucre
10 g de zeste de citron jaune
140 g de miel de lavande
399 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
8 g de levure chimique
6 g de sel
399 g de **Beurre doux de Normandie 82% Elle & Vire®**

Dans une cuve de batteur, monter au ruban les œufs, le sucre, les zestes de citron jaune et le miel. Incorporer la farine, le sel, la levure chimique tamisés ensemble et ajouter le beurre à 50°C.

MASSE GÉLATINE

22 g de gélatine en poudre 200 Bloom
132 g d'eau

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

SIROP D'IMBIBAGE MIEL ET CITRON

60 g de jus de citron jaune
6 g de masse gélatine
60 g de miel de lavande

Faire chauffer à 50°C le jus de citron. Ajouter la masse gélatine hydratée et le miel de lavande.

MARMELADE DE CITRON

90 g de citrons jaunes
75 g de jus de citron jaune
30 g de purée de poire
46 g de sucre
1.76 g de pectine NH
1 g de zeste de citron jaune
5 g de masse gélatine

Blanchir les citrons entiers 2 fois dans de l'eau salée (départ eau froide). Puis cuire les citrons entiers dans l'eau salée pendant 20 minutes environ. Couper en morceaux, épépiner et mixer avec le jus et le zeste de citron puis la purée de poire. Ajouter la pectine mélangée au sucre. Porter à ébullition. Ajouter la masse gélatine hydratée et mixer à nouveau. Débarrasser et laisser refroidir.

CRÈME PRISE AU MIEL DE LAVANDE

723 g de lait
912 g de **Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel®**
9 g de zeste de citron jaune
167 g de miel de lavande
322 g de jaunes d'œufs
56 g de sucre
12 g de pectine X58

Faire chauffer le lait, la crème puis ajouter le zeste de citron et laisser infuser. Chinoiser sur les jaunes et le miel préalablement blanchi. Chauffer à 65°C et ajouter la pectine X58 diluée dans le sucre. Finir la cuisson comme une crème anglaise traditionnelle cuite à 82°C. Mixer le tout.

CRÈME DÉCOR LAIT D'AMANDE

783 g de **Crème au mascarpone Sublime Elle & Vire Professionnel®⁽¹⁾**
326 g de pâte d'amande 50%
65 gouttes d'arôme d'amande amère
475 g de lait
70 g de sirop d'orgeat
144 g de masse gélatine
1962 g de **Crème au mascarpone Sublime Elle & Vire Professionnel®⁽²⁾**

Faire bouillir la crème et verser sur la pâte d'amande. Ajouter l'arôme, mixer finement et laisser infuser (optimum une nuit) puis chinoiser. Porter à ébullition l'infusion, le lait et le sirop d'orgeat. Ajouter la masse gélatine, laisser refroidir à 40°C et ajouter le mascarpone. Mixer en ajoutant la crème froide. Réserver au froid au moins 4 heures (optimum une nuit).

Bûche Souffle de Provence

RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN ET ALEXANDRE SOHM

RECETTE POUR 8 LONGUEURS DE BûCHES

APPAREIL À PULVÉRISER CHOCOLAT BLOND

478 g de chocolat blond
319 g de beurre de cacao
3.2 g de colorant liposoluble jaune

Faire fondre les ingrédients ensemble à 45°C.

NAPPAGE NEUTRE

909 g de miroir neutre
91 g d'eau

Chauffer les ingrédients ensemble et porter à ébullition.

NAPPAGE NEUTRE À CHAUD MARRON

300 g de nappage neutre à chaud
225 g de caramel pour coloration des nappages
75 g d'eau

Chauffer les ingrédients ensemble et porter à ébullition.

CARAMEL POUR COLORATION DES NAPPAGES

183 g de sucre
25 g de sirop de glucose
92 g d'eau

Réaliser un caramel brun avec le sucre et le sirop de glucose. Décuire avec l'eau chaude et porter à ébullition. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

PÂTE À CIGARETTE CACAO

259 g de blancs d'œufs
246 g de sucre glace
217 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
32 g de poudre de cacao
246 g de Beurre doux de Normandie Elle & Vire®

Crémer le beurre pommade avec le sucre glace. Incorporer les blancs d'œufs tempérés petit à petit puis ajouter la farine et la poudre de cacao tamisées ensemble. Mixer pour homogénéiser la texture. Réserver au réfrigérateur.

DÉCOR NID D'ABEILLE CHOCOLAT

1000 g de chocolat noir
30 g de beurre de cacao
1000 g de pâte à cigarette cacao
20 g de pollen séché

Tempérer le chocolat noir préalablement mélangé au beurre de cacao et l'étaler entre deux feuilles guitare. Laisser amorcer la cristallisation et détailler des rectangles de 9,5 cm sur 27 cm de longueur. Laisser cristalliser.

Étaler la pâte à cigarette cacao sur les tapis nid d'abeille Décorelief REF: OIL432. Cuire au four ventilé à 200°C pendant 4 minutes. Démouler et déposer dans une gouttière à buche en métal Matfer REF: 10-320680 et réchauffer 2 minutes au four. Laisser refroidir.

Mettre la tuile sur une gouttière à buche à l'envers à 45°C et déposer une abaisse de chocolat cristallisée par-dessus et laisser fondre.

Mettre au réfrigérateur.

MONTAGE

Étaler 800 g de biscuit madeleine citron dans des flexipats. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 12 minutes environ (oura fermé). Laisser refroidir. Imbiber chaque biscuit avec 50 g de sirop d'imbibage miel et citron coté croûte. Détailler des rectangles de biscuit madeleine de 3 cm par 50 cm et mettre au congélateur.

Étaler dans un cadre 35,5 x 55 cm 800 g de croustillant amandes blanches sur une feuille guitare. Décadrer et déposer un biscuit madeleine citron côté chair. Étaler 250 g de marmelade de citron par-dessus côté croûte. Mettre au congélateur. Détailler des rectangles de 3 x 50 cm.

Pour l'insert : Étaler une fine couche de crème prise au miel de lavande sur les tapis silicone nid d'abeille. Déposer dans une gouttière à bûche de 50 cm par 5,5 cm de largeur et couler 270 g de crème prise. Laisser légèrement prendre et déposer le biscuit madeleine. Mettre au congélateur. Démouler.

Déposer un insert de croustillant dans une gouttière à buche Mallard Ferrière REF: 17812. Monter la crème décor à l'amande souple et pocher 470 g dans le moule à buche. Enfoncer les inserts de crème prise au centre pour faire remonter légèrement la crème sur les côtés. Mettre au congélateur.

Pulvériser une fine couche d'appareil à pulvériser chocolat blond, une vague de nappage neutre à chaud marron pour créer un dégradé, puis une fine couche de nappage neutre (facultatif). Pocher 3 boules de crème et décorer avec 3 éclats de chocolat noir nid d'abeille et saupoudrer de pollen séché cuit à 82°C. Mixer le tout.



Accédez à plus d'informations en cliquant sur le produit

www.savencia-fd-foodservice.com

[f](https://www.facebook.com/elleetvirepro_france) [i](https://www.instagram.com/elleetvirepro_france) @elleetvirepro_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE

