

TRADITION GOURMANDE

BÛCHE PARFUM D'ITALIE

Pour 2 gouttières à buches

Taille : longueur 50 cm ; largeur 8.5 cm ; hauteur 7 cm

Composition :

Biscuit pain de gènes à l'orange, crémeux vanille orange, crème praliné, mousse Arriba lait à 50%, croustillant noisette, glaçage Morogoro lait à 38%.

Biscuit Pain de gènes à l'orange :pour 1 flexipat

360 g Pâte d'amande Marzipan 50% Agrimontana

495 g d'œufs

75 g de farine

3 g de levure chimique

3 g de sel

130 g de beurre

100 g de pâte d'orange confite Agrimontana

A la feuille, au batteur, mélanger la pâte d'amande à 50% avec la pâte d'orange. Ajouter graduellement les œufs, mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène, remplacer la feuille par le fouet et monter l'ensemble. Incorporer délicatement la farine tamisée avec le sel et la levure chimique, terminer par le beurre fondu tiède. Couler en Flexipat. Cuire à 170°C au four ventilé pendant 12 à 14 minutes.

Crémeux vanille orange :

240 g de crème liquide à 35% MG

240 g de lait entier

1 gousse de vanille

Le zest d'une orange

145 g de jaunes d'œufs

90 g de sucre

6 g de gélatine en poudre mélangée avec 30 g d'eau

Faire bouillir la crème, le lait, la gousse de vanille et les zests d'orange. Laisser infuser 10 minutes.

Verser les liquides sur les jaunes d'œufs préalablement blanchis avec le sucre. Cuire le tout à 85°C, chinoiser et incorporer la masse gélatine.

Couler 360 g par moule à bûchette. Surgeler.



Crème praliné :

170 g de crème liquide à 35% MG

260 g de praliné lisse amande/noisette 50 % Agrimontana

4 g de gélatine en poudre mélangée avec 20 g d'eau

Porter la crème à ébullition. Ajouter la masse gélatine. Verser progressivement la crème sur le praliné. Emulsionner au batteur à la feuille.

Reprendre les moules à bûchette contenant l'insert vanille/orange puis couler 200 g de crème praliné par bûchette. Disposer une bande de biscuit pain de gènes à l'orange de 4 cm de large afin d'obturer l'insert. Surgeler.

Crème bavaroise chocolat lait à 50% :

225 g de lait entier

225 g de crème liquide à 35% MG

90 g de jaunes d'œufs

45 g de sucre

10 g de gélatine en poudre mélangée avec 50 g d'eau

810 g de crème fouettée à 35% MG

350 g de chocolat de couverture Arriba lait à 50% DOMORI

Dans une casserole porter à ébullition le lait et la crème.

Blanchir ensemble les jaunes d'œufs et le sucre.

Verser la moitié des liquides sur le mélange jaunes/sucre, puis cuire une anglaise à 85°C.

Incorporer la masse gélatine.

Chinoiser l'anglaise sur le chocolat de couverture lait, émulsionner à l'aide d'un mixeur de façon à obtenir une masse lisse et brillante.

Terminer en incorporant délicatement la crème fouettée

Croustillant noisettes :

170 g de praliné lisse amande/noisette 50 % Agrimontana

80 g de couverture Morogoro à 38%

85 g de pailleté feuilletine

65 g de noisettes du Piémont concassées Agrimontana

Faire fondre le chocolat à 38% à 40°C. Au batteur à la feuille, mélanger le praliné avec le chocolat fondu.

Ajouter la feuilletine puis les noisettes concassées.

Glaçage Morogoro lait à 38% :

250 g d'eau

600 g de sucre

600 g de glucose

400 g de lait concentré entier non sucré

700 g de chocolat de couverture lait Morogoro à 38% DOMORI

30 g de gélatine poudre



180 g d'eau

Hydratée la gélatine avec les 180 g d'eau.

Dans une casserole cuire, l'eau, le sucre et le glucose à 106°C.

Ajouter hors du feu le lait concentré puis donner de nouveau un bouillon.

Verser le chocolat de couverture lait, incorporer la gélatine, mixer légèrement.

Réserver au réfrigérateur 12 h.

Fondre à 40°C, utilisation environ 26°C.

Montage :

Chemiser les gouttières de feuilles de guitare.

Chemiser les parois de la gouttière avec de la crème bavaroise au chocolat lait, puis garnir de nouveau d'une couche de crème bavaroise.

Disposer l'insert contenant le crémeux vanille/orange et la crème praliné.

Garnir à nouveau de 1 cm de crème bavaroise au chocolat lait.

Disposer une bande de biscuit pain de gènes à l'orange de 6.5cm de large.

Garnir d'une fine couche de crème bavaroise chocolat au lait.

Etaler 200 g de croustillant noisette afin d'obturer la bûche.

Surgeler.

Finition :

Démouler la bûche en passant la gouttière sous l'eau très chaude, retirer la feuille guitare.

Glacer la bûche entièrement avec le glaçage chocolat lait.

Couper la bûche à la taille désirée puis disposer sur carton.

Disposer des embouts structurés en chocolat noir légèrement brossé or.

Sur le dessus et sur les côtés de la bûche, disposer une plaquette en chocolat de couverture noir de 2 cm de large.


Sur le dessus de la bûche coller à l'aide de couverture au point quelques noisettes et quartiers d'orange confite.

Parsemer des pointes de feuilles d'or.

Agriland SAM -27 Blvd. d'Italie - 98000 Monte Carlo - Monaco - Tél. +377 93306173 - depuis la France :

+33 677123425 Fax +377 93150120 - contact@agrimontana-international.mc

www.agrimontana-international.fr -  Agrimontana International

En partenariat avec Tradition Gourmande : www.traditiongourmande.com -  Tradition Gourmande