



TRANSGOURMET

La bûche Frivole



Ingrédients (pour 10 bûches)

Trocadero Vanille :

- TPT : 920 gr
- Fécule : 60 gr
- Blancs d'œufs : 300 gr
- Jaunes d'œufs : 40 gr
- Beurre Fondu : 350 gr
- Blancs d'œufs : 310 gr
- Sucre semoule : 170 gr

Crèmeux Tûrron :

- Crème liquide 1076 gr
- Jaunes d'œufs 160 gr
- Gélatine poudre 12 gr

- Eau 84 gr
- Pâte de Turrón 345 gr
- Purée Amandes 77 gr

Coulis de Clémentine de Corse IGP au Romarin

- Purée de Clémentine de Corse : 585 gr
- Purée d'abricot 100% Les Vergers Boiron 190 gr
- Purée de citron jaune 100% Les Vergers Boiron 12 gr
- Romarin frais 3 gr
- Sucre semoule 50 gr
- Gélatine poudre 16 gr
- Eau 112 gr

Crème Vanille :

- Crème liquide 300 gr
- Vanille gousse Papouasie 2
- Jaunes d'œufs 80 gr
- Sucre semoule 65 gr
- Gélatine poudre poisson 12 gr
- Eau 84 gr
- Crème liquide 750 gr
- Extrait naturel d'amandes 2 gr

Crème Vanille Montée :

- Lait 50 gr
- Vanille de Papouasie 2 pièces
- Zestes de Clémentine 1 pièce
- Sucre semoule 90 gr
- Gélatine poudre poisson 7 gr
- Eau 49 gr
- Mascarpone 200 gr
- Crème liquide 1000 gr

Décors : tranche de kumquat confites, amandes entières grillées et mikados en chocolat blanc de 12 cm de long.

Préparation

Trocadéro vanille :

Mélanger tous les éléments secs ensemble et ajouter les jaunes et les 300 gr de blancs d'œufs. Monter les 310 gr de blancs et serrer avec le sucre semoule, incorporer au mélange précédent et incorporer le beurre fondu à 40°C.

Etaler sur plaque avec toile siliconée à 1 kg et cuire à 165°C pendant 10/12 min environ.

Couper chaque feuille en deux et réserver à 4°C.

Crèmeux Turrón :

Faire une crème anglaise cuite à 82 °C.

Ajouter la gélatine hydratée et verser sur la pâte de Turrón et la purée d'amandes.

Refroidir à 35°C, mixer et couler en cadre 37 x 57.

Bloquer à -20°C puis couper en deux le crèmeux.

Coulis de Clémentine de Corse IGP au Romarin :

Mélanger les purées d'abricot et citron jaune sans les chauffer, prélever 1/4 du mélange et chauffer avec le romarin.

Filmer et infuser 5 min. Filtrer, ajouter le sucre et à frémissement ajouter la gélatine hydratée.

Verser sur le restant des pulpes, couler en cadre 30x 40 cm et bloquer à -20°C.

Crème vanille :

Infuser la crème avec la vanille 5 min.

Chauffer et cuire avec les jaunes blanchis à 83°C.

Chinoiser sur la gélatine hydratée et mixer.

Refroidir à 28°C, ajouter l'extrait naturel et incorporer la crème montée souple.

Crème vanille montée :

Infuser le lait avec la vanille et le zeste de clémentine, 5min.

Ajouter le sucre semoule et frémir. Ajouter la gélatine hydratée. Chinoiser sur le mascarpone et mixer.

Ajouter la crème froide, mixer et laisser refroidir 12h à 4°C. Monter au batteur et pocher avec une douille Saint-Honoré sur la surface de chaque bande.

Montage :

Déposer un biscuit Trocadéro au fond d'un cadre 30 x 40 cm.

Etaler 300 gr de crème vanille et ajouter un rectangle de crèmeux Turrón.

Recouvrir de 300 gr de crème et ajouter un biscuit Trocadéro.

Etaler une très fine couche de crème vanille et ajouter le coulis de Clémentine.

Recouvrir d'un biscuit Trocadéro recouvert d'une fine couche de crème.

Etaler 300 gr de crème vanille et ajouter le 2ème rectangle de crèmeux Turrón.

Recouvrir de 300 gr de crème vanille et déposer le dernier biscuit Trocadéro.

Réserver à -20°C et couper des bandes de 6 cm par 20 cm, les déposer sur le côté, face striée dessus.

Les séparer et les napper au pistolet avec un nappage neutre.

Recouvrir chaque face de biscuit de poudre d'amande brute torréfiée.
