



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**MOUNT GAY**  
Barbados Rum 1703  
EST.

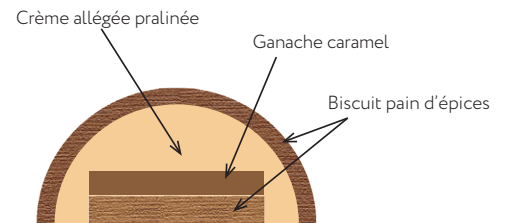


## BÛCHE L'ALLIANCE



LE CHEF

Création originale de  
Jean-Michel PERRUCHON,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France



Recette pour 1 gouttière de 26 x 8 cm, soit environ 8 personnes

### 1) BISCUIT PAIN D'ÉPICES

- 2 œufs entiers (100 g)
- 30 g de sucre semoule
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- ½ citron jaune zesté
- 1 orange zestée
- 1 cuillère à café de mélange quatre épices
- ½ cuillère à café de cannelle en poudre
- 75 g de lait entier
- 150 g de miel
- 100 g de farine de seigle
- 50 g de farine T55
- 10 g de levure chimique

Dans un récipient en inox, bien fouetter les œufs et le sucre. Ajouter la vanille liquide, les zestes de citron et d'orange et les épices puis verser le lait et le miel tièdes ensemble. Mélanger le tout avec les farines et la levure chimique tamisées ensemble. Étaler le biscuit sur une feuille de papier cuisson ou une feuille de cuisson silicone de 30 x 30 cm. Cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 12 minutes. Laisser refroidir puis couper le biscuit aux dimensions de 24 cm de large sur 26 cm de long pour le chemisage de la gouttière et un biscuit de 6 cm de large sur 26 cm de long pour la fermeture de la gouttière.

### 2) IMBIBAGE MOUNT GAY®

- 40 g d'eau
- 35 g de sucre semoule
- 25 g de rhum **Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.

Dans une casserole, bouillir l'eau et le sucre semoule, laisser refroidir et ajouter le rhum **Mount Gay®**.

### 3) GANACHE CARAMEL

- 25 g de sucre semoule
- 150 g de crème liquide 35% M.G.
- 130 g de chocolat de couverture lactée caramel 34%
- 35 g de beurre
- 1 feuille de gélatine (2 g) 200 blooms

Dans une casserole, cuire le sucre semoule au caramel (à sec, c'est à dire sans eau). Décuire avec la crème fleurette chaude. Bouillir de nouveau, laisser tempérer puis verser sur le chocolat de couverture lactée caramel. Ajouter le beurre. Mixer et ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide, égouttée et fondue. Placer au réfrigérateur pour refroidir et obtenir une consistance crémeuse. Réaliser le montage de la première partie (voir ci-dessous).

### 4) CRÈME ALLÉGÉE PRALINÉE

- 125 g de lait
- 2 jaunes d'œufs (40 g)
- 30 g de sucre semoule
- 12 g de Maïzena
- 115 g de praliné amande noisette
- 15 g de chocolat au lait 38%
- 2 feuilles de gélatine (4 g) 200 blooms
- 25 g de rhum **Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.
- 150 g de crème fouettée
- 25 g de poudre d'amande torréfiée

Réaliser une crème pâtissière : verser le lait bouillant sur le mélange blanchi jaunes, sucre, Maïzena et cuire une minute sur le feu. Transvider après la cuisson dans un bol inox, ajouter le chocolat au lait puis le praliné. Après refroidissement, mélanger la gélatine fondue préalablement ramollie dans l'eau froide, égouttée et fondue. Verser le rhum **Mount Gay® Black Barrel** puis la crème fouettée et la poudre d'amande torréfiée.

### 5) GLAÇAGE CARAMEL

- 175 g de sucre semoule
- 150 g d'eau chaude
- 150 g de crème liquide 35%
- 10 g de Maïzena
- 3 feuilles de gélatine (6 g) 200 blooms

Dans un poêlon en cuivre assez grand, caraméliser le sucre semoule à sec et décuire avec l'eau chaude. Ajouter la crème fleurette et la Maïzena, donner un bouillon puis ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Mixer et réserver au froid avant utilisation. Réchauffer à environ 30°C pour l'utilisation.

#### Montage 1<sup>ère</sup> partie :

Imbiber le biscuit en bande de 6 x 26 cm puis dresser la ganache caramel épaissie et crémeuse dessus à l'aide d'une poche à douille et mettre au congélateur pour réaliser l'étape suivante.

#### Montage 2<sup>ème</sup> partie :

Imbiber la feuille de biscuit pain d'épices de 26 x 24 cm pour le chemisage. Avec du papier sulfurisé, chemiser la gouttière à bûche puis déposer la feuille de biscuit à l'intérieur. Garnir de crème pralinée et pour finir, retourner la bande de pain d'épices-ganache congelée. Placer le tout au congélateur pour congeler complètement. Démouler puis glacer avec le glaçage caramel. Décorer à votre convenance de chocolat et décors de Noël.

