



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum

BÛCHE L'ALLIANCE

LE CHEF

Création originale de
l'Ecole Bellouet Conseil,
Paris, France

Recette pour 1 gouttière de 50 x 8 cm

1) BISCUIT PAIN D'ÉPICES

200 g d'œufs
60 g de sucre semoule
10 g de mélange épices
45 g de vanille liquide
150 g de lait
300 g de miel
200 g de farine de seigle
100 g de farine de gruau
20 g de levure chimique
Les zestes de 2 citrons
Les zestes de 3 oranges

Blanchir les œufs et le sucre. Ajouter la vanille, les zestes et les épices puis verser le lait et le miel tièdes. Mélanger le tout avec les farines et la levure tamisées. Étaler 450 g du biscuit dans le sens de la longueur, sur une 1/2 plaque 60 x 40 sur une feuille de silicone (pour le chemisage de la bûche). Avec le reste du biscuit, faire une bande de 50 x 6 cm, cuire au four ventilé à 160°C pendant env. 12 minutes.

2) IMBIBAGE RHUM MOUNT GAY®

125 g de sirop à 30° B
25 g d'eau
40 g de rhum Mount Gay® 55% vol.

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

3) GANACHE CARAMEL

50 g de sucre semoule
300 g de crème fleurette
260 g de couverture lactée caramel
65 g de beurre
4 g de gélatine en feuille

Cuire le sucre semoule au caramel (à sec). Décuire avec la crème fleurette chaude. Bouillir de nouveau, laisser tempérer



puis verser sur la couverture lactée caramel. Ajouter le beurre. Mixer et ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et fondue.

4) CRÈME ALLÉGÉE AU PRALINE GIANDUJA

250 g de lait
62 g de jaunes d'œufs
62 g de sucre semoule
30 g de poudre à crème
200 g de praliné amande noisette
60 g de Gianduja
7 g de gélatine feuilles
40 g de rhum Mount Gay® 55% vol.
300 g de crème fouettée
50 g de poudre d'amande torréfiée

Faire une crème pâtissière avec le lait, les jaunes, le sucre, la poudre à crème. Ajouter le praliné et le Gianduja. Après refroidissement, mélanger la gélatine fondue chaude préalablement ramollie dans l'eau froide (équilibre des masses). Verser le rhum Mount Gay® puis la crème fouettée et la poudre d'amande torréfiée.

5) PULVERISATION CHOCOLAT

100 g de couverture lactée caramel
100 g de beurre de cacao

Fondre ensemble le beurre de cacao et la couverture.

6) GLACAGE CARAMEL

350 g de sucre semoule
300 g d'eau
300 g de crème fleurette
20 g de fécule
10 g de gélatine en feuille

COINTREAU

ST-RÉMY®
COGNAC

MOUNT GAY®
Barbados Rum 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. 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 fécule, donner un bouillon puis ajouter la gélatine fondue. Mixer et réserver au froid avant l'utilisation.

Montage 1^{ère} partie :

Imbiber le biscuit en bande et le placer dans un cadre de 50 x 6 cm puis couler la ganache caramel dessus. Surgeler.

Montage 2^{ème} partie :

Imbiber la feuille de biscuit pain d'épices pour le chemisage. Avec du papier sulfurisé, chemiser la gouttière à bûche puis déposer la feuille de biscuit. Garnir de crème praliné Gianduja et pour finir disposer la semelle pain d'épices ganache caramel. Surgeler. Démouler. Pulvériser «la pulvérisation chocolat» à 32°C sur la bûche surgelée puis glacer sur un côté avec le glaçage caramel. Décor de chocolat et de sucre bullé.

