



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY®  
Est. 1703 Barbados  
Rum

## BÛCHE BOÎTE AUX LETTRES



LE CHEF

Création originale de  
Dimitri SALMON,  
2<sup>ème</sup> Meilleur Chocolatier de Belgique 2009  
La Dacquoise, Thuin, Belgique



Recette pour 3 bûches de 14 cm

### 1. DACQUOISE AUX FRUITS SECS

- 21 g de farine faible
- 62 g de poudre d'amandes Ranson
- 73 g de sucre semoule (1)
- 102 g de blancs d'œufs
- 36 g de sucre semoule (2)
- 3 g de blancs d'œufs secs
- 20 g de confit de citron

Tamiser la farine avec la poudre de fruits secs et le sucre (1). Foisonner les blancs d'œufs en ajoutant le sucre (2) et les blancs d'œufs secs afin d'obtenir une consistance parfaitement lisse et ferme des blancs montés. Terminer en incorporant les poudres tamisées et le confit citron.  
**CUISSON :** Sur feuille ou à l'aide d'une poche à 180/190°C pendant 12 minutes.

### 2. STREUSEL COCO

- 57 g de Debic Beurre Laiterie Constant
- 57 g de cassonade
- 57 g de poudre d'amandes Ranson
- 0.4 g de fleur de sel
- 47 g de farine faible
- 15 g de noix de coco râpée

Au batteur à l'aide de la palette, mélanger le Debic Beurre Laiterie Constant froid coupé en cubes avec les autres ingrédients jusqu'à obtenir un mélange friable et granuleux.  
**CUISSON :** 130°C. 5 x 5 minutes.

### 3. STREUSEL PRESSÉ

- 230 g de Streusel coco
- 140 g de Callebaut® chocolat Gold 30,4% de cacao
- 10 g de noix de coco râpée

Faire fondre le chocolat et mélanger avec le reste des ingrédients. Etaler sur plaque, puis couper des bandes de 6 x 13 cm.

### 4. CONFIT CITRONNELLE

- 226 g de Spécialité citronnelle Les vergers Boiron
- 33 g de sucre
- 33 g de glucose atomisé
- 4 g de pectine NH
- 10 g de purée de citron jaune Les vergers Boiron

Faire chauffer la moitié de la purée. À 40°C, ajouter le mélange sucre - glucose atomisé - pectine. Porter à ébullition si nécessaire, puis verser sur le reste de la purée et la purée de citron à 5°C.  
**ATTENTION :** mixer pour assouplir la texture.

### 5. PANNA COTTA COCO AU RHUM MOUNT GAY®

- 150 g de purée coco Les vergers Boiron
- 40 g de noix de coco râpée
- 30 g de sucre semoule
- 5 g de gélatine en poudre
- 25 g d'eau d'hydratation
- 200 g de crème Debic Tenue & Foisonnement
- 10 g de rhum Mount Gay® 55% vol.

Faire bouillir la purée, le sucre, la noix de coco râpée et la crème Debic Tenue & Foisonnement. Ajouter la gélatine et le rhum Mount Gay® et dresser dans les moules.

### 6. MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC CITRON

- 175 g de purée de citron jaune Les vergers Boiron
- 58 g de crème Debic Tenue & Foisonnement
- 50 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sucre semoule
- 8 g de gélatine en poudre
- 40 g d'eau
- 112 g de Callebaut® chocolat blanc Velvet 33,1% de cacao
- 360 g de crème Debic Tenue & Foisonnement

Faire bouillir la crème Debic Tenue & Foisonnement et la purée de citron, blanchir les jaunes et le sucre puis cuire à 85°C. Verser sur le chocolat. Mixer pour parfaire l'émulsion et ajouter la crème battue à 30°C.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY®  
Est. 1703 Barbados  
Rum

ST-RÉMY

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobert®

Père  
MAGLOIRE®



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## 7. GLAÇAGE BLANC

- 600 g de Callebaut® chocolat blanc Velvet 33,1% de cacao
- 300 g d'eau (1)
- 400 g de sucre semoule
- 500 g de sirop de glucose
- 400 g de Debic Végétop
- 36 g de gélatine en poudre
- 180 g d'eau d'hydratation (2)
- 100 g de Callebaut® Beurre de cacao
- 600 g de nappage neutre
- 60 g d'eau (3)
- 15 g de Mona Lisa® Power Flowers blanc

Réaliser un sirop avec l'eau (1), le sucre et le glucose. Cuire à 104°C. Ajouter le Debic Vegetop et la gélatine préalablement réhydratée avec l'eau (2). Verser progressivement sur le chocolat et le beurre de cacao fondus. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter le nappage neutre préalablement

porté à ébullition avec l'eau (3) et mixer de nouveau. Laisser cristalliser 24 heures avant utilisation. Réchauffer le glaçage jusqu'à 32/34°C, mixer afin d'homogénéiser et de retirer le maximum de bulles d'air. Glacer.

## 8. MONTAGE ET FINITION

Remplir le moule de mousse citron chocolat, enfoncer l'intérieur surgelé de panna cota au rhum Mount Gay®, confit de citronnelle et dacquoise aux fruits secs. Fermer le moule avec la mousse au chocolat blanc citron et le streusel pressé, congeler.

Démouler la bûche et glacer avec le glaçage blanc à 32°C. Décorer avec le timbre et introduire dans la boîte en chocolat préalablement moulée avec du chocolat blanc et colorée en rouge.

