



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Père
MAGLOIRE®

BÛCHE MERVEILLEUSE



LE CHEF

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



Recette pour une gouttière 50 cm de long x 8 cm de large

Composition :

Biscuit léger citron vert – Crumble noisette – Compotée de pommes au jus de yuzu et **calvados Père Magloire®** – Mousse caramel **calvados Père Magloire®** – Glaçage caramel.

1. BISCUIT LEGER CITRON VERT

50 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule
1 zeste de citron vert
25 g de jus de citron vert
150 g de blancs d'œufs
50 g de sucre semoule
30 g de farine type 55
30 g de Maïzena®
Poids : 385 g

Au batteur à l'aide du fouet, blanchir les jaunes d'œufs, le sucre semoule et le zeste de citron vert. Ajouter le jus de citron vert. Monter les blancs et le sucre semoule. Mélanger les deux masses délicatement. Ajouter le mélange tamisé farine et Maïzena®. Etaler le biscuit au ½ d'une plaque Flexipat® de 1 cm de haut, sur la longueur. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 10 minutes. Refroidir sans démouler le Flexipat®. Réserver au réfrigérateur.

2. CRUMBLE NOISETTE

70 g de beurre sec
70 g de sucre cassonade
70 g de poudre noisette
70 g de farine
Poids total : 280 g

Mélanger tous les ingrédients au batteur à la feuille. Passer au crible. Dresser dans un cadre inox de 50 cm de long par 7 cm de large. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 15 minutes. Réserver pour le montage.

3. COMPOTEE DE POMMES AU JUS DE YUZU

15 g de beurre
600 g de pommes Golden épluchées et coupées en cubes
100 g de sucre semoule
5 g de fécule de pomme de terre
50 g de jus de yuzu
50 g de **calvados Père Magloire®** 60% vol.
49 g de masse gélatine (7 g de gélatine poudre 200 blooms et 42 d'eau)
Poids : 869 g

Fondre le beurre. Ajouter les cubes de pommes, le sucre semoule, la fécule et le jus de yuzu. Cuire le tout à feu doux jusqu'à obtenir une compotée. Ajouter la masse gélatine fondue. Réserver pour le montage.

4. CAMEL DE BASE

100 g de glucose
125 g de sucre semoule
20 g de beurre demi-sel
180 g de crème fouettée
Poids total : 425 g

Fondre le glucose. Ajouter le sucre semoule petit à petit. Cuire le tout, couleur caramel ambré. Décuire avec le beurre demi-sel. Ajouter la crème fouettée. Recuire à 103°C. Filmer. Réserver pour la mousse caramel.

... / ...

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. MOUSSE CARAMEL ET CALVADOS

70 g de jaunes d'œufs
60 g de sirop à 30°B
70 g de masse gélatine (10 g de gélatine poudre 200 blooms et 60 d'eau)
280 g de caramel base
340 g de crème fouettée
20 g de **calvados Père Magloire®** 60% vol.
Poids total : 840 g

Mélanger le sirop et les jaunes d'œufs et pocher le tout au micro-onde à 80°C. Monter ensuite au batteur à l'aide du fouet jusqu'à refroidissement complet. Ajouter la masse gélatine fondue. Mélanger la pâte à bombe avec le caramel chauffé et $\frac{1}{4}$ de crème fouettée et le **calvados Père Magloire®**. Mélanger le tout au fouet. Puis ajouter le restant de crème fouettée à la maryse.

6. GLAÇAGE MIROIR CARAMEL

300 g de sucre semoule
125 g d'eau
300 g de glucose
200 g de lait concentré
140 g de masse gélatine (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)
300 g de chocolat blanc
1 gousse de vanille
Poids total : 1 365 g

7. MONTAGE ET FINITION

Couper une bande de biscuit léger citron vert de 48 cm de long par 10 cm de large. Chemiser la bande dans un Flexipan® insert à bûche. Garnir de compotée de pommes au jus de yuzu. Surgeler le tout. Dans une gouttière à bûche, couler 500 g de mousse caramel **calvados Père Magloire®**, disposer l'insert biscuit et pommes puis remettre 300 g de mousse caramel **calvados Père Magloire®**. Fermer le crumble noisette. Surgeler. Démouler la bûche, la glacer avec le glaçage miroir caramel. Décorer d'embout de chocolat de couverture noir, décor de pommes verte et chocolat vagues.

