



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

PORT  
CHARLOTTE

## BÛCHE MARRON DU PÉRIGORD

LE CHEF

Création originale de  
Pascal DE DEYNE  
Chocolat Award Bruges 2014  
Médaillé d'argent de la Coupe du Monde  
de la Pâtisserie 1999



Recette pour 2 longueurs de 12 personnes  
ou 12 pièces individuelles

### 1. PÂTE SÂBLÉE

1 200 g de Debic Croissant Tourage  
540 g de sucre glace  
400 g de poudre d'amandes 50% extra  
100 g de Callebaut® noisettes concassées  
torréfiées : NUN-PI-HA213-U11  
20 g de sel  
30 g de Callebaut® praliné d'amandes PRAMA-T14  
30 g de Callebaut® praliné de noisettes PRA-E4-663  
10 g de poudre de vanille pure  
2 000 g de farine

Faire ramollir le beurre avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes et les morceaux de noisettes. Continuer avec les autres ingrédients, puis la farine tamisée. Réserver au froid. Laminer à 3 mm, piquer et détailler.

### 2. CRÈME DE NOIX 20 g par personne

164 g de beurre Debic Crème  
82 g de morceaux de noix  
123 g de sucre  
123 g d'œufs  
131 g de poudre d'amandes 100%  
82 g de crème pâtissière  
16,5 g de farine

Faire ramollir le beurre avec le sucre et la poudre d'amandes. Incorporer les œufs et la crème pâtissière. Terminer avec la farine et les noix.

### 3. ZESTES D'ORANGE CONFITS

Cubes de 8 mm

### 4. BRISURES DE MARRONS

### 5. CASSIS SURGELÉS

Cassis IQF Les Vergers Boiron

### 6. MOUSSELINE MARRON

30 g par personne

352 g de beurre noisette avec Debic Crème  
320 g d'œufs  
160 g de poudre d'amandes 50% parisienne extra  
64 g de lait  
64 g crème Debic Tenue & Foisonnement  
40 g de sucre  
80 g de sirop de marrons

Mélanger la poudre d'amandes parisienne avec le sucre. Incorporer les œufs et le lait. Ajouter la crème et le sirop. Terminer avec le beurre noisette liquide, tiède.

### 7. MONTAGE

Croquis page 9

### 8. GÉNOISE MARRON

Plaque de 60 x 40 cm

119 g de farine  
25 g de cassonade  
250 g de purée de marrons-vanille Les Vergers Boiron  
348 g de sucre  
100 g de jaunes d'œufs  
219 g de blancs d'œufs  
44 g de Debic Cake Gold

Monter les jaunes avec le sucre cassonade. Faire fondre le beurre et mélanger avec la purée de marrons-vanille. Combiner les deux masses. Incorporer la farine tamisée. Fouetter les blancs avec le sucre. Combiner. Étaler sur une plaque de 60 x 40 cm. Cuire à 180°C pendant 8-10 minutes.

.../...



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## 9. GANACHE CHOCOLAT 20 g par personne

- 263 g de crème Debic Duo
- 88 g de sucre
- 88 g de glucose
- 193 g de Callebaut® chocolat d'origine noir Madagascar 67,4% de cacao : CHD-Q67MAD-E4-U70
- 88 g de beurre Debic Crème

Porter à ébullition la crème, le sucre et le glucose. Verser sur le chocolat. Bien mélanger. À 40°C, incorporer le beurre, mixer.

## 10. BRISURES DE MARRONS

## 11. COULIS CASSIS-FRUITES ROUGES

### 15 g par personne

- 180 g de purée de cassis Les Vergers Boiron
- 90 g de purée de fruits rouges Les Vergers Boiron
- 90 g de purée de framboises Les Vergers Boiron
- 45 g de purée de mûres Les Vergers Boiron
- 40,5 g de purée de citrons jaunes Les Vergers Boiron
- 40,5 g de sucre
- 9 g de poudre de gélatine Atlas
- 45 g d'eau

Hydrater la poudre de gélatine avec l'eau. Chauffer les purées à 60°C. Ajouter le jus de citron avec le sucre. Incorporer la masse de gélatine fondue. Mixer, réserver.

## 12. MOUSSE DE MARRONS 40 g par personne

- 427 g de purée de marrons-vanille Les Vergers Boiron
- 150 g de crème Debic Tenue & Foisonnement
- 17 g de whisky Port Charlotte® 50% vol.
- 10 g de poudre de gélatine Atlas
- 50 g d'eau
- 102 g de meringue italienne
- 683 g de crème Debic Tenue & Foisonnement

Chauffer la crème à 50-60°C et verser sur la purée de marrons-vanille. Homogénéiser et ajoutez le whisky Port Charlotte®. Réaliser une meringue italienne. Combiner la meringue avec le mélange crème-marron. Ajouter la masse de gélatine. Incorporer la crème montée mousseuse.

## 13. GLAÇAGE AUX FRUITS ROUGES

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de glucose
- 200 g de Debic Végétop
- 20 g de poudre de gélatine Atlas
- 100 g d'eau
- 200 g de Callebaut® chocolat au lait Power 41 - 40,7% de cacao 841-E4-U71
- 100 g de Decorgel neutre
- 7 g de colorant rouge
- 200 g de gelée de fruits rouges

Cuire le sucre, l'eau et le glucose à 105°C. Ajouter les autres ingrédients un à un. Mixer pendant 4 minutes. Réserver au froid pendant 24 heures. Chauffer et mixer le glaçage. Utiliser à 32-34°C.

## 14. GELÉE DE FRUITS ROUGES

- 50 g de purée de fruits rouges Les Vergers Boiron
- 50 g de purée de framboises Les Vergers Boiron
- 100 g de sucre
- 35 g de glucose
- 0,5 g de pectine
- 2 g de purée de citrons jaunes Les Vergers Boiron
- 20 g de Decorgel neutre

Cuire les purées avec 4/5 du sucre. Mélanger le restant du sucre avec la pectine. Incorporer dans la purée bouillante et continuer à cuire jusqu'à 105°C. Hors du feu, mélanger avec le jus de citron. Verser sur le Decorgel neutre et mixer. Réserver.

