



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

METAXA®

## BÛCHE JOSÉPHINE

**LE CHEF** | Création originale de  
Arnaud LARHER  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
Relais Desserts International



Recette pour 4 bûches de 18 x 26 cm

### 1. GÉNOISE AMANDES

260 g de pâte d'amande 50% Lubeca  
760 g d'oeufs  
320 g de sucre  
30 g d'émulsifiant  
440 g de farine tamisée  
180 g de beurre

Verser dans le robot coupe la pâte d'amande avec le sucre puis ajouter les oeufs 1 par 1 afin de faire une pâte à bombe homogène. Verser la pâte dans la cuve du mélangeur avec le fouet, ajouter l'émulsifiant et monter l'ensemble au niveau du ruban. Faire chauffer le beurre à 45°C, puis verser 20% de pâte. Bien fouetter et reverser dans la pâte en mélangeant à la spatule, incorporer la farine et étaler aussitôt. Cuire 8 minutes à 180°C et découper 18 cm par 26 cm soit 4 bûches.

### 2. IMBIBAGE METAXA®

312 g d'eau de source  
188 g de sucre  
15 g de Metaxa® 60% vol.

120 g par buche

### 3. CRÈME MOUSSELINE VANILLE

1 000 g de crème au beurre  
350 g de crème pâtissière  
50 g de vanille liquide avec grains

Monter au fouet.

### CRÈME AU BEURRE

800 g de sucre + 240 g d'eau cuits à 120°C  
495 g d'œufs  
2 200 g de beurre

### CRÈME PÂTISSIÈRE

500 g de lait  
50 g de sucre  
50 g de sucre  
125 g de jaunes d'œufs  
50 g de poudre à flan  
25 g de beurre

### 4. MARMELADE D'ORANGES

500 g d'oranges  
247 g d'eau  
6 g d'acide citrique  
15 g de pectine 805  
247 g de sucre  
500 g de sucre  
25 g de Metaxa® 60% vol.

Broyer grossièrement les oranges, ajouter l'eau et l'acide. Chauffer à 40°C puis ajouter le premier sucre avec la pectine, donner un bouillon puis ajouter le deuxième sucre et faire bouillir de nouveau. Mixer à la texture voulue. Ajouter le Metaxa® à froid.

### 5. PISTOLET ORANGE

100 g de beurre de cacao  
10 g de colorant orange en poudre lyosoluble

Décor: orangettes et feuilles de houx en chocolat

### 6. MONTAGE & FINITION

Imbiber 1 rectangle de génoise avec 120 g de sirop. Etaler une fine couche (3 mm environ) de marmelade à l'aide d'une palette. Etaler à la douille chemin de fer, 500 g de crème mousseline sur toute la longueur sur une épaisseur régulière. Rouler la bûche. Recouvrir de crème mousseline avec la même douille et passer des coups de palette de façon irrégulière dans la longueur. Former des rosaces de crème sur la bûche. Mettre au froid 10 minutes. Passer un coup de pistolet orange léger et placer le décor. Sortir la bûche 30 à 40 minutes avant dégustation.

