



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



BÛCHE NATHALIE

LE CHEF

Création originale de
Jan PROOT,
Chef pâtissier chocolatier,
DelRey, Antwerpen, Belgique



Recette pour 4 bûches (21,5 x 8,5 x H 6,5 cm) de 6 personnes

1. STREUSEL AU CHOCOLAT

100 g de beurre de Laiterie 82 % M.G. Corman
100 g de poudre d'amandes 100% Ranson Industries
75 g de cassonade brune
75 g de farine
1.12 g de sel
25 g de poudre de cacao Callebaut
25 g de gruë de cacao Callebaut

Mélanger tous les ingrédients, puis laisser reposer le mélange pendant 24 heures. Abaisser à 8 mm et couper en carrés de 1,5 x 1,5 cm. Laisser durcir au congélateur. Répartir sur des plaques de cuisson et cuire à 150°C pendant 15 minutes.

2. BISCUIT CACAO

81 g de jaunes d'œufs pasteurisés
212 g d'œufs frais
159 g de sucre
134 g de blancs d'œufs pasteurisés
60 g de cassonade foncée
53 g de farine
50 g de poudre de cacao Callebaut
400 g de streusel au chocolat

Monter au ruban les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre. Faire une meringue. Battre les blancs d'œufs en neige et ajouter la cassonade. Ajouter la meringue au ruban et mélanger. Ajouter la farine et la poudre de cacao tamisées et mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Étaler 750 g de biscuit (sur 1 cm d'épaisseur) sur une plaque de cuisson, couvrir de streusel au chocolat cuit et cuire à 180°C pendant environ 12 minutes.

3. GELÉE DE GRIOTTES

270 g de purée de griottes Andros Chef
39 g de sucre
7,7 g de gélatine en poudre (200 blooms)
38,5 g d'eau
135 g de Griottines Cointreau® 15% vol.
9 g de Kirsch Jacobert® 48% vol.

Chauffer la purée de griottes à 30°C et ajouter le sucre. Incorporer la gélatine fondue au mélange. Ajouter les Griottines Cointreau® coupées en fines rondelles, et le Kirsch Jacobert® à la masse. Verser dans des moules à insert. Utiliser 400 g par bûche. Laisser durcir.

4. CRÈMEUX VANILLE-KIRSCH

290 g de crème Excellence 35% M.G. Elle & Vire Professionnel
60 g de sucre
70 g de jaunes d'œufs pasteurisés
2,9 g de gélatine en poudre (200 blooms)
14,5 g d'eau
15 g de Kirsch Jacobert® 48% vol.
1.5 gousse de vanille Madagascar

Chauffer la crème et le sucre avec la vanille et laisser infuser pendant 10 minutes. Ajouter les jaunes d'œufs et chauffer à 85°C. Hydrater la gélatine puis l'incorporer à la masse chaude. Enfin, ajouter le Kirsch Jacobert®. Verser dans une bande de 21,5 x 6,5 x H 1,5 cm (± 400 g). Laissez durcir au congélateur.

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA



jacobert

Père
MAGLOIRE



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. CRÈME ANGLAISE DE BASE

106 g de crème Excellence 35% M.G. Elle & Vire Professionnel
106 g de lait
22 g de sucre
42 g de jaunes d'œufs pasteurisés

Préparer une crème anglaise classique. Chauffer la crème, le lait et le sucre à 60°C. Ajouter les jaunes d'œufs en remuant. Chauffer la masse à 85°C. Laisser refroidir et conserver à 4°C.

6. MOUSSE AU CHOCOLAT

275 g de crème anglaise de base
312 g de chocolat noir d'origine Tanzanie 75% Cacao Barry
413 g de crème Excellence 35% M.G. Elle & Vire Professionnel

Chauffer la crème anglaise à 45°C. L'ajouter au chocolat fondu et faire une émulsion. Mélanger avec la crème fouettée à 45°C. Répartir dans des moules en utilisant 1 kg par bûche.

7. GLAÇAGE BORDEAUX

108 g d'eau
215 g de sucre
215 g de glucose atomisé
143 g de lait concentré sucré
14,3 g de gélatine en poudre (200 Blooms)
85,8 g d'eau
215 g de chocolat noir 811 Callebaut
2,87g de colorant rouge fraise

Porter à ébullition le sucre, l'eau et le glucose. Ajouter le lait concentré et mélanger. Verser sur la gélatine et le chocolat et mélanger. Enfin, ajouter le colorant rouge jusqu'à l'obtention d'un joli bordeaux. Mixer l'ensemble afin d'obtenir une masse homogène.

8. MONTAGE & FINITION

Remplir 1/3 des moules avec la mousse au chocolat. Déposer, au milieu de la mousse, une bande de gelée de griottes et par-dessus un biscuit au cacao, puis recouvrir de mousse au chocolat. Placer un insert de crèmeux vanille Kirsch sur la mousse et continuer à remplir les moules avec la mousse au chocolat. Enfin, déposer un biscuit au cacao au centre. Appuyer jusqu'à ce que le biscuit s'aligne avec les bords du moule. Retirer l'excès de mousse. Laisser durcir au congélateur.

Démouler les bûches et les placer sur une grille. Chauffer le glaçage bordeaux et le laisser refroidir à la température de traitement. Recouvrir les bûches avec le glaçage et lisser. Laisser égoutter et durcir. Nettoyer les bords des bûches et retirer les gouttes de glaçage si nécessaire.

Enduire les boules de chocolat blanc, puis les rouler dans du sucre. Placer les décors en chocolat sur les bords des bûches et déposer les boules de chocolat par-dessus.

