



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



BÛCHE VANILLA



LE CHEF

Création originale
de Patrick AUBRION,
Chef pâtissier chocolatier



Recette pour 4 bûches

1. JOCONDE AU CAFÉ

668 g de blancs d'œufs
100 g de sucre
20 g de sucre inverti
500 g d'œufs
1,5 kg de poudre d'amande 50/50 Ranson
28 g d'extrait de café
200 g de farine
144 g de Debic beurre de laiterie Constant

Fouetter les blancs d'œufs avec les sucres. Fouetter les œufs entiers avec la poudre d'amande et l'extrait de café. Mélanger les deux préparations et ajouter enfin la farine et le beurre fondu. Couvrir une plaque de cuisson (60 x 40 cm) de papier sulfurisé avant d'étaler la pâte. Cuire à 180°C pendant 8 minutes.

2. MOUSSELINE AU CAFÉ-CARDAMOME

276 g de blancs d'œufs
576 g de sucre (1)
1,148 kg de Debic beurre de laiterie Constant
1,228 l de lait
60 g de purée de gingembre Les vergers Boiron
28 ml d'extrait de café
4 g de poudre de cardamome
240 g de jaunes d'œufs
268 g de sucre (2)
108 g de Maïzena®
60 ml de brandy St-Rémy® 60% vol.

Chauffer les blancs d'œufs et le sucre (1) à 80°C. Faire refroidir en fouettant jusqu'à atteindre 40°C puis incorporer le beurre

tempéré et préparer ainsi une crème au beurre. Chauffer le lait avec la purée de gingembre, l'extrait de café et la poudre de cardamome. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre (2) et la Maïzena®. Verser dessus la préparation chaude au lait. Porter à ébullition, poursuivre la cuisson pendant 2 minutes. Laisser refroidir à 35°C avant d'ajouter le brandy St-Rémy®. Mélanger avec la crème au beurre afin d'obtenir une mousseline au café-cardamome. Couvrir un petit moule à bûche de biscuit joconde au café. Remplir de mousseline au café-cardamome et surgeler.

3. BAVAROISE À LA VANILLE

20 g de gélatine en poudre
100 ml d'eau
360 g de jaunes d'œufs
300 g de sucre
1,5 l de Debic Crème 35% (1)
4 gousses de vanille
1.5 l de Debic Crème 35% (2)
90 g de fraises des bois Les vergers Boiron

Délayer la gélatine en poudre dans l'eau. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la crème (1) et les gousses de vanille écrasées. Mettre sur le feu et tourner en anglaise. Ajouter la masse gélatine et la faire fondre. Laisser refroidir avant d'incorporer à la spatule la crème (2) fouettée et les fraises des bois. Remplir des moules Flexipan® de 200 g et surgeler.

4. CRUNCH CARA CRAKINE

2 kg de Cara Crakine™ Cacao Barry
300 g de brésilienne de pistaches Callebaut
300 g de noisettes hachées et grillées GNT Callebaut

... / ...

COINTREAU

ST-RÉMY
HOTELLERIE DE FRANCE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Chauffer la Cara Crakine™ et incorporer la brésilienne de pistaches et les noisettes. Abaisser à 6 mm entre 2 feuilles de papier cuisson et laisser durcir. Couper des rectangles de la taille d'un moule à bûche.

5. NAPPAGE BLANCHE À PULVÉRISER

1 kg de beurre de cacao blanc
32 ml d'huile d'olive

6. MONTAGE ET FINITION

Remplir à moitié le moule à bûche de bavaroise à la vanille. Enfoncer la mousseline au café-cardamome et compléter de bavaroise à la vanille. Finir avec le crunch Cara Crakine et surgeler.

Couvrir les bûches de nappage blanc à l'aide d'un pistolet pulvérisateur. Faire cristalliser le beurre de cacao blanc. Dresser une fine couche de colorant sur une feuille en PVC à l'aide d'un pistolet pulvérisateur. Lorsque cette couche est à moitié durcie, placer dessus un pochoir. Étaler le chocolat blanc cristallisé. Enlevez le pochoir et laisser le chocolat se durcir. Placer la feuille entre 2 plaques, la retourner et laisser cristalliser 1 nuit dans un réfrigérateur à 15°C. Finir avec des macarons, des décors de Noël et des paillettes d'argent.

