



SIGNATURE  
FRUIT

# BÛCHE FRAMBOISE COCO



BRAND  
**AMBASSADOR**

Recette originale de  
**Philippe RIGOLLOT**



g

RECETTE POUR 2 GOUTTIÈRES

## CROUSTILLANT COCO

SUCRE	98
BEURRE	106
AMANDES EFFILÉES	81
NOIX DE COCO RÂPÉE	49
FARINE	24
SEL	0,8

Mélanger à la feuille au batteur le beurre et le sucre ensemble.  
Ajouter le reste des ingrédients et mélanger 5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse.  
Étaler au laminoir entre 2 feuilles dimension 15 x 49.  
Cuire à 175°C pendant 12 minutes puis à la sortie du four détailler en deux.  
Refroidir.

## BISCUIT FRAMBOISE

PURÉE DE FRAMBOISE RAVIFRUIT	170
SUCRE	78
BLANCS D'ŒUF SECS	15
JAUNES D'ŒUFS	55
BEURRE	42
POUDRE D'AMANDES	75
FARINE	63

Réhydrater les blancs avec la purée, puis monter avec le sucre.  
Ajouter les jaunes, puis les poudres et le beurre fondu.  
Étaler en demi plaque de 20 x 50.  
Cuire à 175°C pendant 10/12 minutes.

## CONFIT FRAMBOISE

PURÉE DE FRAMBOISE RAVIFRUIT	270
BRISURES DE FRAMBOISE RAVIFRUIT	150
SUCRE	70
PECTINE NH	5
JUS DE CITRON	4

Chauffer la purée et les brisures de framboises, puis ajouter le sucre et la pectine.  
Donner un bouillon de 2 à 3 minutes puis incorporer le jus de citron.  
Réserver au froid.  
Mixer avant utilisation.  
Étaler sur le biscuit et congeler.

## CRÉMEUX FRAMBOISE

PURÉE DE FRAMBOISE RAVIFRUIT	645
JAUNES D'ŒUFS	95
SUCRE	95
BEURRE	150
PECTINE NH	14
STABILISATEUR À GLACE	5

Chauffer la purée à 40°C, puis ajouter le sucre, la pectine et le stabilisateur.  
Donner une ébullition puis ajouter les jaunes et bien mixer.  
Refroidir à 35°C puis ajouter le beurre pommade en mixant.

## MOUSSE MERINGUE COCO ET COCO RÂPÉE

PURÉE DE COCO ET COCO RÂPÉE 10% RAVIFRUIT	850
GÉLATINE POUDRE 200 BLOOM	22
MERINGUE ITALIENNE	170
CRÈME 35% M.G.	510

Semi-monter la crème et réserver. Décongeler la purée à 10°C.  
Préparer la meringue italienne et hydrater la gélatine avec 1/3 de la purée.  
Chauffer la gélatine réhydratée à 50°C. Incorporer le reste de la purée.  
Assurer une température de 25°C dans la préparation de la purée et incorporer à la crème semi-montée. Enfin, ajouter la meringue et utiliser aussitôt.

## MERINGUE ITALIENNE

BLANCS D'ŒUFS	62
SUCRE	101
EAU	26

Cuire l'eau et le sucre à 121°C et ajouter aux blancs montés à moyenne vitesse.  
Maintenir à moyenne vitesse jusqu'à obtenir une température de 20°C et utiliser.

## NAPPAGE PLEIN FRUIT FRAMBOISE

PURÉE DE FRAMBOISE RAVIFRUIT	945
EAU	495
GLUCOSE	265
PECTINE NH	18
STABILISATEUR À SORBET	10
SUCRE	265

Chauffer à 50°C l'eau, la purée et le glucose.  
Ajouter en fouettant le mélange sucre, pectine et stabilisateur.  
Bouillir le tout 1 minute. Refroidir 4 heures minimum au froid.  
Réchauffer, mixer et utiliser à température de 37°C/40°C.

En cadre de 10 x 49 avec un biscuit tartiné de confit framboise (150g), crémeux framboise, puis refermer avec un autre biscuit tartiné de confit framboise. Congeler. Puis détailler en deux l'insert.  
Couler la mousse coco dans les gouttières (700g par gouttière).  
Refermer avec le croustillant, puis congeler.  
Glacer avec le nappage plein fruit framboise, puis décorer avec des ronds de chocolat blanc.  
Biscuit 450g pour 1/2 plaque.

