



SIGNATURE
FRUIT

B

ÛCHE TUBISSIME



BRAND
AMBASSADOR

Recette originale de

David WESMAËL



g

RECETTE POUR 3 BÛCHES DE 8 PERSONNES

CRÉMEUX MASCARPONE

| | |
|----------------|-----|
| SUCRE | 248 |
| SUCRE INVERTI | 148 |
| JAUNES D'ŒUFS | 168 |
| CRÈME FOUETTÉE | 160 |
| MASCARPONE | 720 |
| EAU | 80 |

Faire un sirop avec l'eau, le sucre, le sucre inverti.
Cuire le sirop à 127°C et verser sur les jaunes d'œufs au batteur.
Laisser monter et refroidir complètement.
Incorporer le mascarpone et la crème fouettée et utiliser pour le montage.

GLACE CHOCOLAT NOIR 71%

| | |
|-----------------------|-----|
| LAIT ENTIER | 590 |
| SUCRE | 90 |
| GLUCOSE ATOMISÉ | 10 |
| SUCRE INVERTI | 30 |
| JAUNES D'ŒUFS | 70 |
| CRÈME LIQUIDE 35% | 80 |
| CACAO POUDRE | 27 |
| POUDRE DE LAIT 0% | 37 |
| STABILISATEUR À GLACE | 3 |
| COUVERTURE NOIRE 71% | 70 |

Chauffer le lait et la crème liquide.
À 20°C ajouter la moitié du sucre semoule, les autres sucres et la poudre de lait.
À 30°C ajouter les jaunes d'œufs et le cacao poudre.
À 45°C ajouter le stabilisateur à glace, mélangé avec l'autre moitié du sucre semoule.
Pasteuriser le mix à 85°C et verser sur la couverture noire hachée.
Mixer rigoureusement et refroidir rapidement à 4°C.
Laisser maturer 4 heures minimum à 4°C et turbiner pour le montage.

CONFIT DE GRIOTTE

| | |
|-------------------------|-----|
| PURÉE GRIOTTE RAVIFRUIT | 375 |
| GRIOTTE IQF RAVIFRUIT | 375 |
| GLUCOSE ATOMISÉ | 115 |
| SUCRE | 115 |
| PECTINE NH | 12 |
| JUS DE CITRON | 8 |

Chauffer la purée et les griottes.
À 40°C, incorporer le glucose atomisé et fouetter.
À 50°C, incorporer le mélange de sucre et de pectine tout en fouettant.
Bouillir le tout pendant 1 minute. Hors du feu, ajouter le jus de citron.
Refroidir à 4°C.
Mélanger pour lisser et utiliser.

SORBET MANDARINE

| | |
|---------------------------|-----|
| EAU | 311 |
| SUCRE | 158 |
| GLUCOSE ATOMISÉ | 118 |
| STABILISATEUR À SORBET | 2 |
| PURÉE MANDARINE RAVIFRUIT | 410 |

Faire un sirop avec l'eau, la moitié du sucre et le glucose atomisé.
À 45°C, incorporer les stabilisateurs à sorbet avec la seconde moitié du sucre.
Pasteuriser à 85°C.
Refroidir rapidement à 4°C et verser sur la purée de fruit.
Mixer et laisser maturer 4 heures minimum à 4°C et turbiner.

MOUSSE GLACÉE THÉ MATCHA

| | |
|----------------------|-----|
| LAIT ENTIER | 250 |
| POUDRE DE THÉ MATCHA | 25 |
| SUCRE | 175 |
| JAUNES D'ŒUFS | 150 |
| CRÈME FOUETTÉE | 435 |

Faire une anglaise avec le lait, la poudre de thé Matcha, les jaunes d'œufs et le sucre.
Faire refroidir à 25°C et incorporer la crème fouettée.
Couler et réserver au grand froid.

MERINGUE FONDANTE

| | |
|---------------|-----|
| BLANCS D'ŒUFS | 200 |
| SUCRE SEMOULE | 420 |

Mélanger les blancs et le sucre et chauffer lentement à 55 °C. Verser en cuve de batteur et laisser monter pendant 10 min. À l'aide d'une douille unie de 1,5 cm de diamètre dresser des tiges régulières sur papier cuisson et cuire à 100°C pendant 90 minutes.

Prendre des tubes inox de différents diamètres et les garnir avec la glace chocolat, le sorbet mandarine, le confit griotte et la mousse au thé vert. Avec ces mêmes recettes, couler dans un cadre de 4 cm de hauteur, quatre couches régulière de 1 cm chacune et lisser. Surgeler et décercler ce cadre puis découper des bandes de 4 cm. Superposer deux bandes l'une sur l'autre afin d'obtenir un insert de 4 cm de largeur et de 8cm de hauteur avec les 4 parfums alternés. Surgeler l'ensemble des tubes et les démouler. Sur une feuille de rhodoïd, déposer un moule tube de 12 cm de diamètre et mettre à sangler. Disposer régulièrement les morceaux de tubes de différents diamètres de 2 cm de longueur sur la feuille rhodoïd et au fond du tube. Couler ensuite le crémeux mascarpone à hauteur des tubes de glaces disposés et mettre à figer. Disposer l'insert de 8 cm d'épaisseur, dans le tube et sur la base surgelée et couler ensuite le crémeux mascarpone tout autour pour isoler et contenir l'insert. Avant de lisser et d'obstruer le tube disposer à nouveau régulièrement les morceaux des différents tubes de 2 cm de longueur. Lisser et surgeler. Démouler le tube et le pulvériser légèrement au velours ivoire. Disposer et coller les tiges de meringue autour de la bûche.

