

# BÛCHE EN HAUT DES CIMES

Etienne Leroy

Champion du Monde de la Pâtisserie



Recette pour 1 moule «Pyramide» (ref. 088194)

## MERINGUE SUISSE

Blanc d'œufs.....	150 g
Sucre semoule.....	150 g
Fleurs de sel.....	3 g
Zestes de citron jaune.....	1 pc
Zestes de citron vert.....	1/2 pc
Sucre glace.....	300 g

Chauffer les blancs avec le sucre semoule à 60°C. Monter jusqu'à refroidissement. Ajouter le sucre glace et la fleur de sel. Pocher des bandes de (Longueur x largeur x épaisseur) 50,5 x 3,5 x 1,6 cm. Cuire au four ventilé à 90°C environ 1h15. Réserver au sec. Pulvériser au flocage blanc afin de les isoler

## BISCUIT JOCONDE

Œufs.....	170 g
Poudre d'amande.....	130 g
Sucre glace.....	130 g
Farine.....	35 g
Sucre semoule.....	10 g
Blanc d'œufs.....	120 g
Beurre fondu.....	25 g

Poids total.....	620 g
Poids par feuille de biscuit 36 x 56 cm.....	620 g

Monter les œufs avec le sucre glace et la poudre d'amande. Incorporer la farine. Incorporer délicatement les blancs d'œufs puis le beurre fondu. Étaler sur plaque et feuille cuisson. 620 g par plaque. Cuire à 200°C / 9 minutes. Détailler des bandes de 55 x 7,3 cm et des bandes de 55 x 3 cm. Chemiser la gouttière à bûche.

## BISCUIT AMANDE ET VERGEOISE

Blancs d'œufs (1).....	67 g
Jaunes d'œufs.....	82 g
Vergeoise brune (1).....	179 g
Blancs d'œufs (2).....	266 g
Vergeoise brune (2).....	33 g
Miel.....	17 g
Sucre glace.....	86 g
Fleurs de sel.....	1,2 g
Fécule.....	113 g
Baking Powder INGREDIUM.....	5 g
Poudre d'amande.....	266 g
Beurre noisette.....	227 g

Poids total.....	1342 g
Poids par cadre 37 x 28 cru.....	1300 g
Poids par plaque 37 x 28 cuit.....	1200 g
Dimension des Bandes.....	55 x 5,8 cm

Monter les blancs (1), les jaunes l'œufs, la vergeoise (1). Monter en parallèle les blancs (2), le miel et la vergeoise (2). Texture mousseuse (bec d'oiseau). Incorporer les blancs montés dans le premier appareil. Ajouter les poudres tamisées. Terminer par le beurre noisette chaud en prenant soin de réaliser un pré mélange. Etaler sur plaque en cadre inox. 1300 g par feuille. Cuisson 170°C / 20 minutes en four ventilé.

## MASSE MARRON ET ARMAGNAC

Pâte de marron.....	191 g
Crème de marron.....	70 g
Extrait de vanille.....	4 g
Gousse de vanille.....	1/4 pc
Armagnac.....	31 g

Poids total.....	296 g
Poids par gouttière.....	292 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble au batteur. Pocher sur la bande de biscuit et déposer 70 g de brisure de marron. Surgeler.

## CONFIT DE CASSIS

Purée de cassis PONTHER.....	120 g
Cassis billes surgelés.....	60 g
Trimoline.....	36 g
Sucre semoule.....	12 g
Pectine NHX INGREDIUM.....	4 g
Masse gélatine INGREDIUM (1/6).....	17 g
Jus de citron.....	3 g
Crème de cassis de Bourgogne.....	6 g

Poids total.....	241 g
Poids par gouttière.....	230 g

Chauffer la purée de cassis, les grains de cassis, la trimoline. Ajouter en pluie le mélange sucre et pectine. Cuire à ébullition. Ajouter la masse gélatine, jus de citron, crème de cassis. Refroidir à 4°C.

## CHANTILLY VANILLE

Crème liquide.....	500 g
Sucre semoule.....	45 g
Masse gélatine INGREDIUM (1/6).....	27,5 g
Gousse de vanille.....	2/3 pc
Mascarpone.....	55 g

Poids total.....	627 g
Poids par gouttière.....	400 g

Chauffer 1/3 de la crème liquide avec le sucre semoule et infuser la gousse de vanille fendue et grattée. Infuser 15 minutes à couvert. Ajouter la masse gélatine et verser sur le reste de la crème liquide et le mascarpone. Mixer. Réserver à 4°C. Réaliser la crème minimum 6 heures à l'avance.

1/2

# BÛCHE EN HAUT DES CIMES

*Etienne Leroy*

Champion du Monde de la Pâtisserie



## APPAREIL À VERMICELLE MARRON

Purée de marron non sucrée.....	166,5 g
Crème de marron.....	333,5 g
Poids total.....	500 g

Mélanger ensemble et passer au travers un tamis.

## MONTAGE

Chemiser les gouttières à bûches avec les bandes de biscuit joconde. Pocher 320 g de chantilly mascarpone vanille et la remonter sur les bords. Pocher 240 g de confit de cassis. Pocher 80 g de chantilly et descendre la bande de meringue. Fermer avec la semelle de biscuit amande vergeoise + masse marron + brisure. Surgeler.

## FINITION

Floquer d'un velours, la bande de bûche avec le flocage chocolat. Couper à la longueur souhaitée. Pocher à la douille vermicelle l'appareil à vermicelle marron. Pocher une vague de chantilly vanille à la petite douille saint honoré. Poudrer de neige décor (ref. 088269). Ajouter des décors grandes étoiles (ref. 088229) et des feuilles d'or. Placer les embouts de bûche.