



Recette réalisée par
ÉTIENNE CULOT
Chef pâtissier

BÛCHE AUX FRUITS : POIRE SOBACHA

« J'adore le sobacha, graine qui fonctionne bien en association avec la poire. Ses notes torréfiées et la douceur de la poire sont agréables pour une fin de repas de Noël. »

Recette pour 12 personnes

Praliné sobacha :

- Amandes 366 gr
- Sucre 186 gr
- Glucose 13 gr
- Eau 90 gr
- Sobacha 300 gr

Procédé :

Réaliser un caramel, verser sur les amandes torréfiées et le sobacha.
Mixer après refroidissement.

Mousse praliné sobacha :

- Yaourt 250 gr
- Crème 300 gr
- Praline Sobacha 100 gr
- Masse gélatine 70 gr
- Eau 50gr
- Sucre 180 gr
- Jaune d'œuf 100 gr
- Pâte à bombe 400 gr

Procédé :

Mélanger le yaourt et le praliné sobacha.
Monter la crème moussieuse.
Faire un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter la masse gélatine.
Verser sur les jaunes d'œufs et cuire le tout à 81 degrés, puis monter au batteur.
Quand la pâte à bombe est tiède (40°), la mélanger avec les yaourts puis la crème.

Croustillant sobacha :

- Chocolat blanc 150gr
- Pâte de fruits secs 150 gr
- Praliné de fruits secs 375 gr
- Crumble 500 gr
- Sobacha 100 gr

Procédé :

Cuire le crumble (tant pour tant poudre d'amande beurre sucre œuf).
Faire fondre le chocolat blanc et mélanger tous les éléments dans une cuve de batteur jusqu'à avoir un mélange homogène.
Étaler 1800 gr par plaque.
Tailler des rectangles de 6 cm par 55.

Biscuit madeleine : recette pour 1 plaque de biscuit 40/60

- Œuf 626 gr
- Sucre 532 gr
- Lait 250 gr
- Miel 125 gr
- Farine 813 gr
- Levure chimique 38 gr
- Beurre 813 gr

Procédé :

Monter les œufs et le sucre pendant 15 minutes.
Ajouter les poudres et finir par le beurre fondu.
Couler en cadre à 1100 gr par plaque.

Confit de poires :

- Poires 500 gr
- Sucre 60 gr
- Agar Agar 4 gr
- Pectine NH 5 gr

Procédé :

Faire chauffer la purée de fruits.
À 40 degrés, ajouter le sucre, la pectine et l'agar agar.
Au premier bouillon, stopper la cuisson.

Montage de la bûche :

Sur le croustillant de 55x6, poser le biscuit madeleine.
Disposer ensuite le confit de poire, préalablement moulé en tube carré.
Mettre au congélateur.
Réaliser la mousse et déposer l'insert. Congeler.
Napper et disposer quelques graines de sobacha.