

BÛCHE POMUZU

Pour 10 bûches individuelles et 3 bûches de 6 personnes.

Streusel amande

Beurre 170 g
Farine 170 g
Sucre cassonade 170 g
Poudre d'amande 170 g
Beurre de cacao 110 g
Fleur de sel 6 g
Fève de tonka 1 g
Zeste citron vert 2 pièces
Total: 800 g

Procédé :

Mettre le beurre pommade, ajouter la farine, le sucre cassonade, la poudre d'amande et la fleur de sel. Cuire 12 min à 160°C. A la sortie du four, mettre le croustillant dans la cuve du batteur, mélanger et ajouter le beurre de cacao, le poivre et les zestes de citron vert.

Étaler à 4 mm entre 2 feuilles de papier guitare, puis détailler des rectangles de 49 x 3,5 cm pour les bûchettes et des rectangles de 49 x 7,5cm pour les grandes tailles.

Biscuit amande léger

Sucre glace 126 g
Poudre d'amande 126 g
Œuf entier 119 g
Jaune d'œuf 56 g
Blanc d'œuf 245 g
Sucre semoule 84 g
Farine 105 g
Total: 861 g

Procédé :

Tamiser le sucre glace, ajouter la poudre d'amande, mélanger les œufs entiers et les jaunes puis mettre à monter avec la moitié du sucre.

Mettre à monter les blancs d'œufs avec l'autre moitié du sucre puis mélanger les 2 appareils. Ajouter le sucre glace et la poudre d'amande et finir par la farine en pluie.

Étaler dans un cadre de 60 x 40 cm et cuire 7 min à 180°C. Tailler des bandes de 3 x 49 cm pour les bûches individuelles et de 6,5 x 49 cm pour les grandes tailles.

Crème mascarpone amande

Lait d'amande 325 g
Crème 325 g
Sucre 120 g
Jaune d'œuf 142 g
Masse de gélatine 112 g
Gousse de vanille 1 pièce
Fève de Tonka 5 g
Mascarpone 660 g
Total: 1715 g

Procédé :

Mélanger la gélatine avec l'eau. Réaliser une infusion avec le lait d'amande, la crème, la vanille et la fève de tonka râpée. Blanchir les jaunes et le sucre.

Chinoiser le mélange lait / crème, puis réaliser une anglaise. Cuire à 82°.

Ajouter la gélatine, laisser refroidir à 45° puis mélanger au mascarpone. Mixer et réserver.

Marmelade de pomme

Purée de pomme verte 1000 g
Sucre 105 g
Gélatine poudre 200 bloom
20,6 g
Gousse de vanille 3,22 pce/s
Pommes granny 961 g
Total: 2095 g

Procédé :

Fondre la gélatine puis l'incorporer dans la purée de pomme avec le sucre et la vanille.

Ajouter les pommes coupées en brunoise de 3 mm et le jus de citron. Une fois le mélange froid, mouler dans 2 tubes de 60 cm de longueur et 2,1 cm de diamètre pour les bûchettes et dans un moule à bûche pour les grandes tailles, puis congeler.

Ganache montée Yuzu

Crème 35% 210 g
Sucre inverti 32 g
Glucose 32 g
Couverture ivoire 105 g
Beurre de cacao 37 g
Jus de yuzu 105 g
Crème 35% 475 g
Total: 1000 g

Procédé :

Réaliser une ganache avec la crème, les sucres, le beurre de cacao et la couverture ivoire.

Ajouter la crème liquide puis le jus de yuzu.

Laisser cristalliser 12 heures et monter comme un chantilly.

Brunoise de pomme verte

Pomme verte 5000 g
Jus de yuzu 40 g
Vanille de Tahaa 1 pièce
Total: 545 g

Procédé :

Tailler les fruits en brunoise de 3 mm, ajouter le jus de yuzu puis la vanille et mélanger

Finitions de la bûche

Nappage neutre 250 g
Amandes torréfiées 100 g
Yuzu confit 100 g
Feuille d'or Q.S.
Taille carton indiv : 11 x 5 cm
Taille carton 6 pers : 18 x 10 cm

Procédé :

Mettre la crème à monter au batteur, en mettre au fond du moule, déposer l'insert et remettre un peu de crème. Poser le biscuit et finir par le croustillant.

Lisser et congeler. Démouler et pocher la ganache montée Yuzu. Ensuite, congeler et pulvériser avec le nappage neutre. Décorer avec le brunoise de pomme, les cubes de yuzu confit et les amandes torréfiées.



Recette réalisée par
GEORGES KOUSANAS
Vice-Champion du Monde
de Pâtisserie

