

Bûche aux poires et aux amandes avec Edelweiss 36%



Quantité recette 1 Pièce de 60 cm / 20 portions

N° recette

TO20514

Bûche aux poires et aux amandes avec Edelweiss 36%

- 1125 g Pâte sablée aux amandes
- 1695 g Crème d'amandes avec rhum
- 1815 g Poires fraîches
- 1694 g Crèmeux Sao Palme 43% avec gianduja lait aux amandes
- 600 g Ganache montée blanche Edelweiss 36% avec poire et mascarpone
- 100 g Nappage neutre
- 50 g Ganache montée blanche Edelweiss 36% avec poire et mascarpone pour décorer

7'079 g

Fond aux poires et aux amandes :

- 1) Abaisser la pâte sablée à 2,5 mm. Découper un rectangle de 60 x 40 cm, piquer la pâte, puis placer un cadre métallique de 60 x 40 cm autour.
- 2) Étaler la crème d'amandes sur la pâte sablée. Éplucher et couper les poires en cubes, répartir sur la crème d'amandes, lisser la surface et enfourner. Laisser ensuite refroidir complètement.

Température de cuisson :

180°C, four à étages, tirage ouvert

Temps de cuisson :

env. 50 min.

3) Crèmeux gianduja :

Verser le crèmeux sur la base de la tarte, lisser et congeler. Découper des bandes de 6 x 60 cm, réserver pour le montage.

Montage :

- 4) Monter la ganache jusqu'à obtenir une texture lisse et souple. Dans un cadre de 8 x 4 x 60 cm, placer l'insert au centre (le crèmeux vers le haut) et ajouter la ganache. Lisser à la hauteur du cadre et congeler.

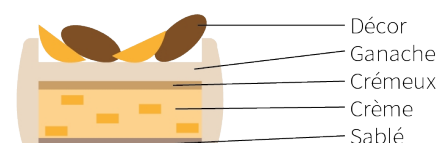
Finition :

- 4) Démouler, couper à la longueur souhaitée et décorer avec la ganache montée à l'aide d'une spatule des deux côtés, puis conserver au congélateur.
- 5) Faire chauffer le glaçage neutre, verser dans un pistolet à glaçage et vaporiser la bûche.

Décoration :

Décorer à votre guise à l'aide de décorations en chocolat et de poires fraîches. Veiller à protéger les poires avec du jus de citron et du glaçage neutre pour qu'elles conservent leur couleur toute la journée.

Montage



1 — Pâte sablée aux amandes

TG40040

- 343 g Beurre
- 165 g Sucre
- 2.2 g Sel
- 2.8 g Gousse de vanille Bourbon (4g/pc)
- 103 g Oeufs frais
- 412 g Farine blanche type 400
- 97 g Amandes blanches, moulues

1'125 g

Battre le beurre, le sucre, le sel et la gousse de vanille gratée en une masse crémeuse. Ajouter peu à peu les oeufs. Ajouter la farine tamisée, les amandes et mélanger sans trop travailler. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Bûche aux poires et aux amandes avec Edelweiss 36%

2 — Crème d'amandes avec rhum

#MA20218

314 g Beurre
314 g Sucre glace
314 g Amandes blanches, moulues
376 g Oeufs liquides pasteurisés
63 g Felchlin Poudre à crème Vanille
32 g Rhum 40% vol.
283 g Crème 35%

1'696 g

Battre le beurre jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajouter (dans cet ordre) le sucre glace, les amandes moulues, les œufs tempérés, la poudre de crème à la vanille, le rhum, puis terminer par la crème liquide tempérée.

3 — Crémeux Sao Palme 43% avec gianduja lait aux amandes

#CM10302

908 g Crème 35%
232 g Jaune d'œuf liquide pasteurisé
130 g Sucre
291 g Felchlin Gianduja M Intenso Amande
132 g Felchlin Sao Palme 68%

1'693 g

Porter la crème à ébullition. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la crème chaude et cuire à 83°C. Verser sur la couverture et le gianduja et mélanger jusqu'à ce que se soit bien lisse, homogénéiser avec un mixeur plongeant.

4 — Ganache montée blanche Edelweiss 36% avec poire et mascarpone

#GA10550

57 g Lait 3.5%
23 g Sirop de glucose DE 41-46
23 g Sucre inverti
113 g Felchlin Edelweiss 36%
189 g Mascarpone
170 g Crème 35%
75 g Pulpe poire sans sucres ajoutés, Boironi

650 g

Porter à ébullition le lait, le sirop de glucose et le sucre inverti. Verser directement sur la couverture fondue, bien mélanger. Ajouter le mascarpone et homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter la crème, le purée et

homogénéiser à nouveau au mixeur plongeant. Laisser reposer 12 heures au réfrigérateur avant de monter.

5 — Nappage neutre

#GS10172

282 g Eau
9.4 g Pectine X58
0.5 g Carraghénane
141 g Sucre
282 g Sirop de glucose DE 41-46
282 g Sucre
3.3 g Acide citrique 1:1

1'000 g

Faire tiédir l'eau. Incorporer le sucre préalablement mélangé avec la pectine et la carraghénate. Donner un bouillon. Ajouter le sirop de glucose chaud, puis le sucre semoule. Redonner un bouillon. Ajouter la préparation d'acide. Chinoiser puis mettre à refroidir. Utiliser à chaud avec le pistolet.

Produits Felchlin

CP74	Gianduja M Intenso Amande Gianduja amande Bloc
CR27	Sao Palme 68% Chocolat foncé de couverture Rondo
CS84	Edelweiss 36% Chocolat blanc de couverture Rondo
UE05	Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés