

YANN BRYS - MOF

BÛCHE PLUME

Recette pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

CROUSTILLANT
210 g amandes hachées
171 g pignons de pin
178 g corn flakes
1 l Sirop à 30°B
95 g purée d'amandes
80 g praliné amande
185 g couverture Ivoire 33 %
11 g beurre de cacao
1 g fleur de sel

BISCUIT MOELLEUX AMANDE & VANILLE
435 g pâte d'amande crue
65 g purée d'amandes liquide
5 g poudre de vanille Bourbon Madagascar
80 g fécule
60 g poudre d'amande
85 g crème liquide
250 g œufs
115 g blancs d'œufs
40 g sucre semoule
175 g beurre noisette

CARAMEL AU KALAMANSI
40 g glucose
175 g sucre semoule
320 g crème liquide
90 g jus de kalamansi
18 g masse gélatine
55 g beurre

CRÉMEUX VANILLE & CARAMEL
230 g sucre semoule
12 g glucose
810 g crème liquide
1,½ gousses de vanille Tahiti
104 g jaunes d'œufs
30 g sucre semoule
7 g gélatine poudre
49 g eau
228 g couverture Lait 34 %
130 g beurre

COMPOTÉE MANGUE ET KALAMANSI
175 g pulpe de mangues
80 g jus de kalamansi
50 g sucre semoule
7 g pectine NH325

CRÈME MASCARPONE VANILLE
257 g crème liquide
2 gousses de vanille Papouasie-Nouvelle-Guinée
66 g jaunes d'œufs
57 g sucre semoule
10 g gélatine poudre poisson
70 g eau
100 g mascarpone
650 g crème fleurette fluide

Préparation

CROUSTILLANT
Hydrater les corn flakes sans les imbiber puis les griller au four.
Griller les fruits secs hydratés avec le sirop à 170 °C en remuant régulièrement.
Mélanger à la feuille la purée d'amandes et le praliné puis ajouter le chocolat fondu avec le beurre de cacao.
Incorporer les fruits secs, la fleur de sel et les céréales puis étaler dans le fond des moules bas à 82 g par pièce.

BISCUIT MOELLEUX AMANDE & VANILLE - recette pour 1 plaque à 1,2 kg
Mélanger au Robot-Coupe les ingrédients, ajouter les blancs montés avec le sucre puis ajouter le beurre.
Cuire à 160 °C pendant 18 min environ, tailler avec chablon (38 g).

CRÉMEUX VANILLE GINGEMBRE
Infuser les gousses de vanille grattées à froid dans le lait pendant 24 h, ajouter la crème et le gingembre puis chauffer.
Retirer les gousses.
Blanchir les jaunes avec le sucre semoule, verser sur la crème chaude et cuire à 85°C.
Verser sur la gélatine hydratée et la couverture blanche.
Mixer et réserver à 4°C.

CARAMEL AU KALAMANSI
Chauffer la crème.
Caraméliser le glucose et le sucre semoule.
Décuire avec la crème, ajouter le jus de kalamansi, donner une ébullition et ajouter la masse gélatine.
Mixer, ajouter le beurre et mixer à nouveau.

CRÉMEUX VANILLE & CARAMEL
Caraméliser le sucre et le glucose.
Décuire la crème infusée avec les gousses de vanille fendues et grattées, et ajouter les jaunes blanchis.
Cuire à 83 °C, ajouter la gélatine hydratée et verser sur la couverture.
Mixer, ajouter le beurre et mixer à nouveau.

COMPOTÉE MANGUE ET KALAMANSI
Mélanger le sucre et la pectine.
Chauffer la pulpe et le jus, à 40 °C ajouter le mélange sucre et pectine.
Donner une ébullition et refroidir à 4 °C.
Mixer avant utilisation.

CRÈME MASCARPONE VANILLE
Chauffer la crème avec les gousses de vanille fendues et grattées, laisser infuser.
Blanchir les jaunes avec le sucre, verser sur la crème et cuire à 83 °C.
Verser sur la masse gélatine et le mascarpone. Refroidir à 28 °C et incorporer la crème montée souple.

MONTAGE BAS
65 g de chemisage crème vanille, 130 g de crémeux caramel (douille 7 mm), 38 g de biscuit découpé, 40 g de crème vanille 20 g de caramel kalamansi et 82 g de croustillant.

MONTAGE HAUT
45 g de chemisage crème vanille, 62 g de compotée mangue-kalamansi (douille 8 mm) et 45 g de crème vanille.

DÉCOR ET FINITIONS
Glaçage blanc et velours chocolat blanc, meringues, plumes chocolat blanc, feuille argent et perles glaçage vanille.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE
VANILLE
TAHITI



GOUSSES DE
VANILLE PAPOUASIE
NOUVELLE-GUINÉE

POUDRE DE VANILLE
BOURBON MADAGASCAR



PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com