

JULIEN PERRINET

BÛCHE MONT-BLANC MANDARINE ET MARRON

Recette pour 1 bûche

Ingrédients

CRÈME DE MARRON
936 g pâte de marron
312 g crème de marron
12 g extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines
312 g crème au beurre

CONFITURE DE MANDARINE
1600 g purée de mandarine
400 g purée de mangue
22 g extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines
16 pcs anis étoilé
48 g pectine NH
405 g cassonade dorée

BISCUIT AU MARRON
540 g œufs
112 g sucre
900 g pâte de marron
450 g beurre
240 g farine
12 g levure chimique
18 g extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines
60 g rhum
60 g noix de macadamia (toastées)

MOUSSE DE MARRON
600 g lait
320 g jaune d'œufs
100 g sucre
264 g masse gélatine
1960 g pâte de marron
1950 g crème fouettée
6 "bouchons" rhum
25 g extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines

SABLÉ AU PARMESAN
487 g beurre
225 g sucre glace
150 g beurre
14 g extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines
112 g jaune d'œufs
750 g farine pâtissière
75 g parmesan en poudre
9 g sel

CRÉMEUX À LA VANILLE
440 g lait
440 g crème fleurette
280 g jaune d'œufs
90 g sucre
1 gousse de vanille Bourbon Madagascar
440 g chocolat blanc
60 g masse gélatine

Préparation

CRÈME DE MARRON
Ramolir la pâte de marron.
Ajouter lentement la crème de marron, puis la crème au beurre crémeuse et l'extrait de vanille.
Laisser reposer.
Ajuster la texture avant d'utiliser.

CONFITURE DE MANDARINE
Faire bouillir la purée, ajouter l'extrait de vanille et infuser l'étoile anisée pendant 10 minutes.
Bien mélanger la pectine et le sucre, et cuire le tout à 103°C.
Verser dans le moule.

BISCUIT AU MARRON
Dans un "KitchenAid", monter les œufs avec le sucre.
Bien mélanger la pâte de marron et le beurre fondu.
Ajouter la farine, la levure, puis les œufs montés.
Cuire à 170°C pendant 12 à 15 minutes.

MOUSSE DE MARRON
Chauffer le lait et l'extrait de vanille.
Mélanger les jaune d'œufs et le sucre, et faire une crème anglaise.
Cuire à 85°C.
Ajouter la masse gélatine, puis verser sur la pâte de marron.
Ajouter le rhum, et incorporer la crème fouettée.
Verser de suite dans le moule.

SABLÉ AU PARMESAN
Ramollir le beurre.
Ajouter le sucre glace, le beurre, puis les œufs doucement, et finir par la farine et le parmesan en poudre.
Cuire sur un Silpat® à 165°C pendant 8 à 10 minutes.
Couper des carrés de 6,5cm x 7,5 cm.

CRÉMEUX À LA VANILLE
Infuser la gousse de vanille dans le lait et la crème.
Ajouter le sucre et les jaune d'œufs puis cuire à 85°C.
Ajouter la masse gélatine, puis le chocolat blanc et bien mélanger.
Remplir dans le moule adéquat.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR



EXTRAIT DE VANILLE BOURBON MADAGASCAR AVEC GRAINES

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