

Bûche Griottines 2010

chez les Artisans Boulangers Pâtissiers

Création de Richard DORFFER,
Meilleur Ouvrier de France Boulanger Pâtissier.

Recette pour 4 moules de 55 x 8 cm

BISCUIT PAIN DE GÈNES

Mousser :

1/ 300 g de pâte d'amande 50%,
300 g de beurre frais,
220 g de sucre,
300 g de jaunes d'oeufs.

2/ 250 g de blancs montés avec 60 g de sucre.

3/ 300 g de farine type 45.

Procédé

Incorporer 1 dans 2, puis ajouter 3 et lisser le tout.

Mousser le tout. Remplir 1 cadre flexipan 40 x 60 cm sur 1 cm de hauteur. Cuisson douce à 180°C pendant 20 minutes.



GRIOTTES EN GELÉE

500 g de jus de Griottines
500 g de pulpe de griottes congelées
15 feuilles de gélatine or
2 000 g de Griottines, égouttées la veille

MOUSSE FROMAGE BLANC

Pâte à bombe : 150 g de sucre, 50 g d'eau à 120°C.
Verser sur 100 g de jaunes. Batta jusqu'à refroidissement.

500 g de fromage blanc lissé 20%
500 g de crème fouettée
10 feuilles de gélatine (trempées)
100 g de crème liquide

MONTAGE ET FINITION

Couper des bandes de pain de gènes de 9 cm de large. Appliquer un peu de mousse au fromage blanc, puis poser des bandes de 9 cm de Griottines en gelée. Remplir le moule à bûche de moitié environ de mousse de fromage blanc. Poser dessus les deux bandes superposées (biscuit en haut). Placer au grand froid. Démouler et passer un glaçage neutre miroir aromatisé au Kirsch La Cigogne. Enfin, ajouter le décor.

Procédé

Tremper la gélatine dans l'eau. Chauffer à 50°C la pulpe de griottes et le jus de Griottines. Après avoir égoutté la gélatine, l'incorporer dans le mélange liquide et verser la moitié dans un cadre flexipan 40 x 60 cm et 1 cm de hauteur. Etaler les Griottines dans le cadre et recouvrir du reste de jus. Stocker au congélateur.

Procédé

Monter la crème. Incorporer la pâte à bombe. Ajouter le fromage blanc auquel on aura ajouté la gélatine fondue dans 100 g de crème.

