



Bûche clémentine



Matériel utilisé :

1 moule gouttière insert (30x4x4)
1 cadre à tarte rectangulaire perforé (30x11x3)
1 moule buche Guy Demarle (28,2x8,5x7) réf. FX-200
1 toile décor bûche flocon Guy Demarle réf. FI-0137
1 petite spatule coudée Guy Demarle réf. MA-112609
1 spatule (maryse) haute température Guy Demarle réf. MA-113724

Ingrédients :

Confit clémentine

90 g de purée de clémentine
10 g de jus de citron
12 g de sucre semoule (1)
6 g de sirop de glucose
8 g de sucre semoule (2)
2 gr de pectine NH
Le zeste de deux clémentines corses bio ou non traitées

Crèmeux clémentine :

136 g de purée de clémentine
16 g de crème liquide entière (ou fleurette)
24 g de confit de clémentine
32 g de sucre semoule
48 g de jaune d'œuf
3,2 g de gélatine
Le zeste d'une clémentine
32 g de beurre
8 g de liqueur de mandarine (napoléon)

Recette

L'avant vieille préparation de l'insert (confit de clémentine et crèmeux) (2 jours avant la dégustation)

Le confit mandarine

Chauffer la purée de clémentine, le jus de citron avec le sucre semoule (1), le glucose et les zestes de clémentine à environ 40°. Mélanger le sucre semoule (2) et la pectine et verser ce mélange dans la purée chaude tout en fouettant. Porter le tout à ébullition et cuire pendant 1mn30 tout en fouettant. Puis débarrasser dans un petit bol et laisser refroidir.

Le crèmeux

Mettre la gélatine dans de l'eau froide pendant quelques minutes. Chauffer la purée de clémentine avec la crème liquide. Blanchir le jaune d'œuf avec le sucre à l'aide d'un fouet. Lorsque la purée de mandarine est chaude la verser sur le mélange jaune d'œuf/sucre. Verser le tout dans la casserole et cuire à 85°. Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée, et mélanger. Réserver dans un pichet ou un récipient un peu étroit et haut. Laisser refroidir jusqu'à 35°-40° C, puis ajouter la liqueur de mandarine, le zeste de mandarine ainsi que le confit de clémentine (réalisé précédemment) mixer au mixeur plongeant. Ajouter le beurre froid coupé en dés et mixer de nouveau au mixeur plongeant. Verser dans la gouttière à insert et mettre au congélateur pendant quelques minutes afin que la crème fige un peu. Lorsqu'elle a figé suffisamment recouvrir d'une couche de confit de mandarine et congeler une nuit.



Sablé aux épices de pain d'épices

90 g de beurre mou (pas fondu)
35 g de sucre glace
1 g de fleur de sel
1 cuillère à café rase d'épices à pain d'épice (environ 3 g)
70 g de farine
10 g de poudre d'amande

Biscuit moelleux clémentine

50 g d'œuf
80 g de sucre semoule
Le zeste de deux clémentines
40 g de crème épaisse entière
20 g d'huile d'olive
60 g de farine
1 g de levure chimique

Punch clémentine

100 g d'eau
50 g de sucre semoule
Le zeste de deux clémentines
50 g de jus de clémentines
1 cuillère à soupe de liqueur mandarine (environ 1,5 cl)

Mousse ivoire clémentine

57 g de purée de clémentine
36 g de lait entier
Le zeste de deux clémentines
36 g de jaune d'œuf
12 g de sucre semoule
84 g de chocolat blanc
15 g de liqueur de mandarine (Napoléon)
192 g de crème fouettée (crème liquide entière montée (souple))

Montage :

Un peu de colorant orange en poudre

La veille (1 jour avant la dégustation)

Le sablé aux épices

Préchauffer le four à 180°C. Tamiser le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et les épices. Mélanger avec le beurre mou et la fleur de sel. Chemiser le moule de papier sulfurisé puis verser la préparation dans le fond du moule. Lisser à l'aide d'une petite spatule coudée. Faire cuire au four pendant 10 à 15 minutes. La pâte doit être légèrement dorée. Sortir du four et laisser tiédir. Baisser la température du four à 170°C.

Le biscuit moelleux à la clémentine

Faire blanchir l'œuf avec le sucre semoule et les zestes de clémentine dans un batteur muni d'un fouet jusqu'à ce que le mélange double de volume. Puis ajouter la crème épaisse à l'aide d'une spatule. Tamiser la farine et la levure chimique, et ajouter au mélange précédent à l'aide d'une spatule sans trop corser la pâte. Puis enfin, incorporer l'huile d'olive avec une spatule (sans corser). Etaler la préparation sur le sablé et faites cuire environ 15 mn (jusqu'à obtenir une coloration blonde).

Le punch clémentine

Faire bouillir l'eau avec le sucre. Ajouter le zeste de clémentine, le jus de clémentine et la liqueur de mandarine (Napoléon). Puis «puncher» le biscuit tiédi à l'aide d'un pinceau.

Lorsque le biscuit est refroidi le parer à la bonne dimension pour pouvoir l'insérer dans le moule buche, à la fin, lors du montage (à l'envers). Réserver à température ambiante.

La mousse ivoire clémentine

Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

Chauffer le lait entier avec la purée de clémentine et les zestes de mandarine.

Blanchir le jaune d'œuf et le sucre semoule.

Verser le lait chaud sur le mélange blanchi, mélanger et reverser dans la casserole. Cuire à 85° comme une crème anglaise (à la nappe). Pendant ce temps faire légèrement fondre le chocolat blanc ivoire (soit au bain marie, soit au micro-ondes). Lorsque la crème est prête, mettre la gélatine (bien essorée et mélanger vivement) puis verser sur le chocolat blanc. Ajouter la liqueur de mandarine et mixer l'ensemble à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir (entre 35° et 40°C).

Si ce n'est pas déjà fait fouetter la crème. L'incorporer délicatement à l'aide d'une maryse.



Prélever environ une cuillère à soupe bien bombée et colorer uniformément avec du colorant orange pour obtenir la couleur voulue (couleur mandarine).

Montage :

Démoulez l'insert crémeux,-confit puis couper afin qu'il rentre en longueur dans le moule buche (puis réserver au congélateur).

Verser la préparation colorée sur le tapis flocons. A l'aide d'une spatule coudée incorporer la crème dans les décorations et toujours à l'aide de la spatule, lisser pour enlever tout le surplus du tapis. Il doit rester seulement la crème colorée dans les décorations le reste du tapis doit être propre. Déposer le tapis dans le moule buche. Normalement la mousse colorée orange ne doit pas couler.

Verser une partie de la mousse dans le moule puis à l'aide d'une spatule coudée faire remonter la crème sur les bords jusqu'en haut. Ajouter l'insert crémeux-confit. Puis verser le reste de mousse et déposer dessus le biscuit. Puis exercer une légère pression pour que le biscuit ne dépasse pas du moule et que la crème soit bien répartie sur les côtés du biscuit.

Mettre au congélateur au moins 24h.

Le jour de la dégustation (quelques heures avant) :

Sortir le moule du congélateur, déposer dans le plat de service. Démouler et ôter le tapis tout de suite. Réserver au frais jusqu'à complète décongélation (minimum 3 ou 4h).



Pascale Phazelle

Conseillère Guy Demarle

**Assistant culinaire Cook'in,
moule flexipan**

☎ : 06.76.52.15.65