

YANN BRYS - MOF

# BÛCHE PLUME

Recette pour 6 à 8 personnes

## Ingredients

### 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 féculé  
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

### CRÊMEUX 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

## Preparation

### 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).

### CRÊMEUX 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.

### CRÊMEUX 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 crèmeux 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.

## Associated products



BEANS  
TAHITI VANILLA



BEANS  
PAPUA - NEW GUINEA  
VANILLA



POWDER  
MADAGASCAR BOURBON  
VANILLA