



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 pâtisseries
75 g parmesan en poudre
9 g sel

CRÈMEUX 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

Ramollir 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 jaunes 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.

CRÈMEUX À LA VANILLE

Infuser la gousse de vanille dans le lait et la crème.
Ajouter le sucre et les jaunes 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