



Réalisée par **Yann Brys**, Pâtissier Meilleur Ouvrier de France

BÛCHE PLUME DE NOËL



Recette pour 6 à 8 personnes

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 blanche 33%
11 g beurre de cacao
1 g fleur de sel

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

435 g pâte d'amande crue
65 g purée d'amande 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

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).

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

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.

crémeux vanille & caramel

230 g sucre semoule
12 g glucose
810 g crème liquide
1/2 gousses de vanille Bourbon Madagascar

104 g jaunes d'œufs
30 g sucre semoule
7 g gélatine poudre
49 g eau
228 g couverture Lait 34 %
130 g beurre

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

175 g pulpe de mangues
80 g jus de kalamansi
50 g sucre semoule

7 g pectine NH325

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 à la vanille

257 g crème liquide
2 gousses de vanille Bourbon Madagascar
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

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 crémeux caramel (douille 7 mm)
38 g de biscuit découpé
40 g de crème vanille
20 g de caramel kalamansi
82 g de croustillant.

Chemiser la partie basse du moule avec la crème vanille puis ajouter le biscuit recouvert de caramel, recouvrir de crème et insérer le croustillant.

Réserver l'ensemble à -18°C.

Montage haut :

45 g de chemisage crème vanille
62 g de compotée mangue-kalamansi (douille 8 mm)
45 g de crème vanille

Chemiser la partie haute avec la crème vanille, injecter la compotée de mangue et kalamansi mixée puis relisser avec la crème vanille. Réserver à -18°C

décor et finitions :

Glaçage blanc et velours chocolat blanc
Meringues
Plumes chocolat blanc
Feuille argent et perles glaçage vanille.

Démouler la partie haute, pulvériser avec le velours chocolat blanc et réserver à -18°C.
Démouler la partie basse et recouvrir avec le glaçage blanc, déposer dessus la partie haute démontée puis garnir le centre avec le restant de glaçage.
Ajouter dessus les plumes en chocolat blanc et les petites meringues.
Terminer par des points de glaçages vanillés et des touches de feuilles argent.