



BUCHE ROULEE 2018 BISCUIT VIENNOIS YUZU



www.mercotte.fr

Pour 2 flexipats de 40cm x 30cm.

La ganache montée yuzu à préparer la veille : 180g de crème fleurette 35%MG, 7.5g de gélatine poudre et 52g d'eau, 100g de couverture Ivoire, 100g de pulpe de yuzu, 180g de crème fleurette 35%MG.

Diluer la gélatine poudre dans la quantité d'eau et réserver au réfrigérateur. Porter la 1ère quantité de crème juste à ébullition, y ajouter la masse gélatine. Fondre le chocolat au bain-marie et réaliser une émulsion en versant en 3 fois la crème chaude sur le chocolat. Mixer au mixer plongeant en ajoutant petit à petit la pulpe de yuzu chauffée à 35°. Ajouter la seconde pesée de crème froide. Filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur. Le lendemain dans la cuve du robot monter la crème au fouet à bonne consistance.

Le sablé tassé : 170g de sablé breton, 140g de couverture Ivoire.
Le sablé breton : 125g de beurre 1/2 sel, 100g de sucre semoule, 155g de farine, 8g de levure chimique, 50g de jaunes d'œufs, une pincée de fleur de sel.

Tamiser la farine et la levure. Sabler le beurre avec le sucre ajouter la farine, la levure et la fleur de sel. Incorporer les jaunes. Quand la pâte est homogène l'étaler entre 2 feuilles guitare sur une épaisseur de 3/4 mm. Laisser reposer au frais 1 heure minimum. Cuire 170g de pâte grossièrement étalée 15min environ à 190° /200° chaleur tournante, pour obtenir une coloration brune. Quand le sablé est froid l'émietter finement. Fondre le chocolat, le mélanger avec le sablé émietté et étaler une bande de 0.5 cm d'épaisseur. Laisser cristalliser 1 heure. Quand le sablé est dur découper 2 bandes juste un peu supérieures à la taille du biscuit roulé.

Le biscuit viennois : 50g de jaunes d'œufs, 130g d'œufs entiers, 100g de sucre semoule, 80g de blancs d'œufs et 30g de sucre semoule, 65 g de farine faible T55.

Dans la cuve du robot fouetter longuement les œufs entiers, les jaunes et les 100g de sucre jusqu'à ce que l'appareil soit ferme et fasse le ruban. Préchauffer le four à 220°. Monter les blancs au bec d'oiseau en les serrant avec les 30g de sucre. Mélanger intimement 1/4 des

blancs montés au premier appareil (jaunes+oeufs+sucre) Incorporer la farine tamisée délicatement à la maryse puis à la fin le reste des blancs. Étaler sur les flexipats et enfourner environ 10 min. Refroidir et démouler avec précaution sur une feuille de papier siliconé.

Les fruits secs caramélisés : 150g d'un mélange d'amandes hachées, de noisettes concassées, de pignons, de graines de sésame, 100g de sirop à 30°.

Mélanger le sirop avec les fruits secs, les étaler sur une plaque de cuisson et enfourner à 160° chaleur tournante jusqu'à la caramélisation en remuant toutes les 5 minutes. Compter environ 15/20 min.

Le sirop d'imbibage : 15cl de sirop à 30° ou 7.5cl de Canadou et 7.5cl d'eau, 5cl de jus de yuzu dilué dans 2.5cl d'eau.

Mélanger les ingrédients et les utiliser.

La finition : imbiber le biscuit viennois au pinceau, pocher la ganache montée à l'aide d'une douille chemin de fer, rouler la bûche dans le sens de la largeur. Serrer le rouleau obtenu en s'aidant de la feuille de papier siliconé. Mettre une demi-heure au frais pour raffermir la ganache. Recouvrir la bûche avec une fine couche de ganache, lisser avec une petite spatule coudée, la recouvrir de fruits caramélisés puis poser la bûche sur le sablé. Congeler éventuellement dans une boîte hermétique adaptée.

La cuisine de Mercotte©2018

www.mercotte.fr