



YANN BRY S

Meilleur Ouvrier de France



- BÛCHE BLANC ET MERVEILLE -

Recette pour 4 Entremets

BÛCHE BLANC ET MERVEILLE

Recette pour 4 Entremets



YANN BRYS

PÂTE SHORTBREAD

Beurre	100 g
Farine ordinaire T55	125 g
Sucre glace	55 g
Jaunes d'œufs	8 g
Zestes citron	1/2
Zestes d'orange	1/2
Fleur de sel	2 g
Vanille gousse	1/2

Mélanger le beurre pommade avec la vanille grattée, les zestes et la fleur de sel

Incorporer la farine et les jaunes.

Réserver au réfrigérateur

Étaler à 3 mm et cuire sur silpain à 160°C

CROUSTILLANT SABLÉ ET NOISETTES

Sablé shortbread cuit	135 g
Riz soufflé	34 g
Noisettes grillées concassées	87 g
Couverture lait Jivara	120 g
Beurre de Cacao	8 g
Pâte de noisette	163 g

Fondre la couverture avec le beurre de cacao et verser sur la pâte de noisettes

Ajouter le sablé concassé, les noisettes et le riz soufflé

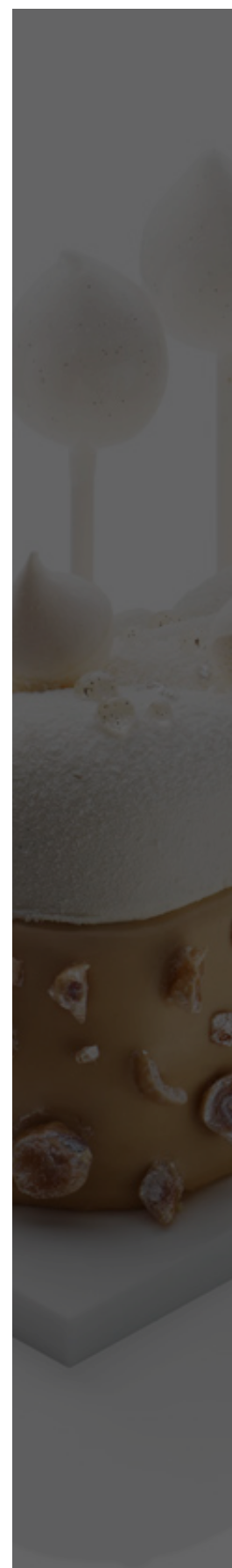
Étaler dans le fonds des moules à 125 g par moules

DACQUOIS AMANDES ET VANILLE

Blancs d'œufs	350 g
Blancs en poudre	3 g
Sucre Semoule	20 g
TPT	560 g

Monter les blancs avec les blancs en poudre

Ajouter le TPT, étaler sur plaque (900 gr) et cuire à 175°C 15 à 20 min



BÛCHE BLANC ET MERVEILLE

Recette pour 4 Entremets



YANN BRY S

MARMELADE MANDARINE ET ORANGE (1/2 CADRE)

Mandarines	200 g
Oranges	100 g
Sucre semoule	100 g
Purée de Mandarine	100 g
Sel Fin	2 g
Eau	QS

Couper les oranges en morceaux et les blanchir avec départ eau froide
Égoutter sans presser et couvrir d'eau froide. Ajouter les mandarines et le sel puis porter à ébullition. Égoutter sans presser, recouvrir d'eau froide et ajouter la purée de mandarine. Cuire, refroidir et égoutter sans presser.
Étaler à froid 450 g par demi feuille de dacquois

CREMEUX BERGAMOTE (1/2 CADRE)

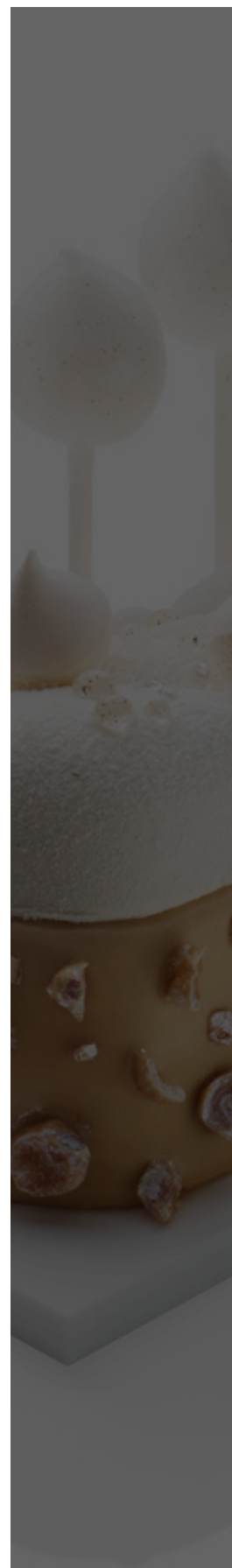
Crème liquide	640 g
Jus de Bergamote	80 g
Jaunes d'œufs	180 g
Sucre Semoule	100 g
Gélatine poudre	7 g
Eau	42 g
Couverture Opalys	100 g
Arôme Bergamote	20 gouttes

Chauffer la crème et ajouter le jus de bergamote
Cuire à 83°C avec les jaunes blanchis
Verser sur le gélatine hydratée et la couverture
Incorporer l'arôme bergamote à froid et couler à 1 kg
sur le dacquois recouvert de marmelade

COMPOTÉE DE BERGAMOTE

Purée de Bergamote	100 g
Purée de Mangue	50 g
Sucre Semoule	10 g
Pectine NH 325	2 g
Fécule de pomme de terre	2 g
Gélatine poudre	0,5 g
Eau	3 g

Chauffer les purées à 40°C, ajouter le mélange sucre, pectine et fécule
Porter à ébullition et verser sur la gélatine
Mixer avant utilisation



BÛCHE BLANC ET MERVEILLE

Recette pour 4 entremets



YANN BRY S

CRÈME DE MERINGUE

Blancs d'œufs	90 g
Sucre semoule	90 g
Eau	27 g
Gélatine poudre	12 g
Eau	72 g
Crème liquide	605 g
Gousse de vanille	2 gousses

Cuire le sucre à 130°C et verser sur les blancs

Ajouter la gélatine hydratée et finir de monter

A 50°C ajouter la crème montée avec la vanille

Étaler 350 g sur le demi cadre h = 2,5 cm et couper des bandes de 20 x 5 cm

Mouler les dessus : 90 g de crème, 36 g de compotée et 22 g de crème pour relisser

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

Jaunes d'œufs	166 g
Sucre semoule	62 g
Eau	38 g
Gélatine poudre	7 g
Eau	42 g
Couverture Tanariva	362 g
Couverture Manjari	53 g
Crème liquide	782 g

Monter la crème fleurette sans trop la serrer

Chauffer l'eau et le sucre et verser sur les jaunes

Monter et ajouter la gélatine fondue

Fondre les couvertures à 45°C et ajouter une partie de la crème montée

Incorporer la pâte à bombe et le restant de crème montée

SAUCE PISTOLET BLANC

Couverture ivoire	150 g
Beurre de Cacao	75 g
Beurre de Cacao Blanc	75 g

DÉCORS

Glaçage lait

Noisettes concassées cristallisées argentées

Perles de meringues françaises

Etoiles argent PCB

Perles de glaçages vanillées

