

# Bûche glacée poire marron

(3 bûches de 51x8cm)



LÉONCE BLANC PURÉE DE POIRE & CRÈME DE MARRONS



Bac surgelé  
1 kg




Bocal  
350 g



# Bûche glacée poire marron

## Biscuit à la poire

 Purée de poire <b>Léonce Blanc</b>	170 g
Sucre glace	175 g
Poudre d'amandes	230 g
Jaunes d'œufs	150 g
Œufs entiers	80 g
Blancs d'œufs	280 g
Sucre semoule	110 g
Farine	150 g

**FAIRE CHAUFFER** la purée de poire, le sucre glace, la poudre d'amandes, les jaunes d'œufs et les œufs entiers à 40°C. **AU BATTEUR AU FOUET**, monter jusqu'à complet refroidissement. **MONTER** les blancs d'œufs avec le sucre semoule. **MÉLANGER** les deux préparations. **INCORPORER** la farine préalablement tamisée. **FAIRE** deux plaques de 650 g et cuire à 180°C environ 10 minutes. **DÉTAILLER** trois bandes de biscuit de 51X8 cm et trois bandes de 50X4 cm. **LES IMBIBER** avec le punch à la poire. **SURGELER**.

## Mousseux au marron

(3 gouttières de 50X4 cm)

Eau	50 g
Sucre semoule	160 g
Blancs d'œufs	120 g
 Crème de marrons vanillée <b>Léonc Blanc</b>	390 g
Crème liquide	600 g


**FAIRE CUIRE** l'eau avec le sucre semoule à 120°C. **AU BATTEUR** au fouet, monter les blancs d'œufs mousseux. **VERSER** le sucre cuit sur les blancs. **MONTER** jusqu'à complet refroidissement. **MÉLANGER** délicatement la crème de marrons avec la meringue italienne. **AJOUTER** la crème liquide mousseuse. **DIVISER** en trois parties et couler dans des gouttières à bûche de 50X40cm. **DISPOSER** les bandes de biscuit de même dimension. **SURGELER**.

## Punch à la poire

Eau	95 g
Sucre semoule	80 g
Sucre inverti	30 g
Alcool de poire	40 g


**DANS UNE CASSEROLE**, faire bouillir l'eau, le sucre semoule, le sucre inverti. **AJOUTER** l'alcool et réserver.

## Cubes de Poire confite

 Poire en cubes IQF <b>Léonce Blanc</b>	1000 g
Sucre semoule	330 g


**DANS UNE CASSEROLE**, faire bouillir les cubes de poire avec le sucre semoule jusqu'à complète évaporation du jus. **RÉSERVER** 400 g de cubes de poire confite pour le décor.

## Sorbet à la poire

 Purée de poire <b>Léonce Blanc</b>	2700 g
Eau	380 g
Sucre semoule	400 g
Glucose atomisé	230 g
Sucre semoule	150 g
Stabilisateur à sorbet	12 g

**DANS UNE CASSEROLE**, faire bouillir la purée de poire, l'eau, le sucre semoule. **AJOUTER** le glucose atomisé, le sucre semoule et le stabilisateur préalablement mélangés ensemble. **PASTEURISER** l'ensemble et mixer. **LAISSER REPOSER** un minimum de 4 heures avant le turbinage. **MIXER** et turbiner.

## Glaçage à la poire

Gélatine en poudre 200 bloom	14 g
Eau	70 g
Sucre semoule	240 g
Glucose	80 g
Crème liquide	260 g
 Purée de poire <b>Léonce Blanc</b>	260 g
Poudre de lait 0%	60 g
Nappage neutre à froid	250 g
Colorant liposoluble jaune	5 g

**FAIRE TREMPER** la gélatine dans l'eau froide. **DANS UNE CASSEROLE**, faire bouillir le sucre semoule, le glucose, la crème liquide, la purée de poire, la poudre de lait, le nappage neutre à froid et le colorant. **AJOUTER** la gélatine ramollie et mixer l'ensemble.

## Décor

Poire confite	400 g
Chocolat de couverture noir	600 g

## ASSEMBLAGE

**DIVISER** votre sorbet à la poire en trois parties. **INSÉRER** les mousseux au marron. **RECOUVRIR** avec le reste des poires confites. **ÉTALER** le surplus de sorbet à la poire et fermer avec le biscuit de même taille déjà imbibé. **SURGELER**, napper et décorer.

