



Buche pâtissière citron vert/myrtille



LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Adobe Stock

LÉONCE BLANC PURÉES DE MYRTILLE ET DE CITRON VERT



Poches
1 kg



Bacs
1 kg



Biscuit zigzag

(pour une gouttière à buche de 50x10 cm)

Blancs d'œufs	300 g
Sucre semoule	280 g
Jaune d'œufs	200 g
Farine T45	240 g
Colorant rouge naturel	

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 180°C. Dans la cuve du batteur, monter à vitesse lente les blancs et la moitié du sucre semoule. Augmenter la vitesse à mi vitesse, et ajouter le reste du sucre progressivement. Continuer à fouetter en gardant le mélange bien souple. Ajouter les jaunes, et mélanger délicatement. Ajouter la farine en plusieurs fois, en mélangeant délicatement, à l'aide d'une maryse. Prélever une petite partie de la pâte, et ajouter du colorant pour avoir une couleur rouge. Sur le papier de cuisson, et à l'aide d'une poche munie d'une douille fine, dresser des zigzags sur une bande de 24 cm sur 50 cm. Couvrir la bande de papier cuisson avec le reste de la pâte, sans toucher les zigzags. Lisser. Cuire 7 à 9 minutes, à 180°C. À la sortie du four, déposer une autre feuille de cuisson sur le biscuit. Retourner le tout et enlever puis reposer la feuille de cuisson. Laisser refroidir 5 minutes puis filmer et réserver.

Insert myrtilles

(pour 1 insert de 50 cm sur 3 cm d'épaisseur)

Gélatine or en feuille	10 cl
 Purée de myrtille Léonce Blanc	700 g
Zeste de citron vert	

PRÉPARATION :

Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Dans une casserole de taille adaptée, ajouter 1/3 de la **purée de myrtille Léonce Blanc**, chauffer à feu doux sans dépasser 50°C. Ajouter la gélatine bien égouttée, bien mélanger au fouet. Ajouter le reste de purée de myrtille, bien mélanger. Verser la totalité de la myrtille gélifiée dans le moule à insert.


Biscuit au zeste de citron

Blancs d'œufs	240 g
Sucre semoule	120 g
Poudre d'amande	140 g
Sucre glace	80 g
Farine T45	40 g
Lait en poudre	10 g
Zeste de citron	1

PRÉPARATION :

Mélanger la farine, la poudre d'amande, le sucre glace et le lait en poudre. Dans la cuve du batteur, verser les blancs d'œufs et la moitié du sucre semoule. Monter à vitesse moyenne, en ajoutant progressivement le reste du sucre. Continuer à monter en gardant le mélange bien souple. Ajouter le zeste de citron râpé, puis le mélange réalisé précédemment, délicatement, à l'aide d'une maryse. Sur une plaque de cuisson, garnie de papier cuisson, étaler le biscuit en une bande de 50x12 cm. Cuire à 180°C, pendant 20 à 25 minutes. Retourner le biscuit sur un autre papier et enlever le papier de cuisson. Réserver.

Crème au citron vert

Gélatine feuille or	14 g
Sucre semoule	20 g
 Purée de citron vert Léonce Blanc	220 g
Meringue italienne	400 g
Crème à 35 % fouettée	400 g

PRÉPARATION :

Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Dans une casserole et sur feu doux, chauffer la moitié de la **purée de citron vert Léonce Blanc**, le sucre semoule et la gélatine bien égouttée, sans dépasser 50°C. Hors du feu, ajouter le reste de purée de citron, bien mélanger au fouet. Laisser refroidir (très important). Ajouter ¼ de la meringue italienne, mélanger au fouet. Ajouter le reste de meringue, en mélangeant délicatement. Incorporer la crème fouettée, à l'aide d'une maryse, en mélangeant doucement. Dresser de suite

Montage

Dans la gouttière, déposer un papier sulfurisé ou guitare. Y déposer le biscuit, dessin en dessous. Garnir le moule des 2/3 de crème citron vert, déposer bien au centre l'insert surgelé, en l'enfonçant. Compléter avec le reste de crème citron vert, lisser. Déposer la feuille de biscuit au zeste de citron, en appuyant légèrement pour clôturer la gouttière. Surgeler. Décorer au moment de la vente de décors de Noël.

