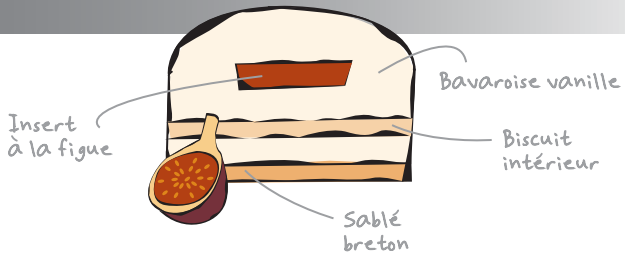
BOUTIQUE PÂTISSERIE

BÛCHE À LA FIGUE

3 bûches de 6 personnes



Ingrédients

Sablé breton

Farine	420 g
Jaunes d'œufs	140 g
Sucre semoule	280 g
Sel	10 g
Beurre	320 g
Poudre d'amandes	200 g
Poudre à lever	30 g

Insert à la figue

Figue d'accompagnement ANDROS Chef	750 g
Sucre semoule	45 g
Pectine X58	12 g

Biscuit intérieur

Oeufs	200 g
Cassonade	150 g
Miel	75 g
Farine	200 g
Poudre à lever	8 g
Cannelle en poudre	4 g
Sel	2 g
Beurre	180 g

Bavaroise vanille

Lait entier	0,75 l
Sucre semoule	165 g
Jaunes d'œufs	200 g
Feuilles de gélatine	22 g
Crème foisonnée	0,65 l

Décor

Chocolat à pistolet
Figue fraiches

Sablé breton

Mélanger le sucre et le beurre ramolli. Ajouter les jaunes d'œufs, la poudre d'amandes et le sel. Incorporer ensuite la farine tamisée avec la poudre à lever. Stocker au froid minimum 1 heure avant le laminage à une épaisseur 3 mm. Découper à la dimension de la bûche. Cuire à 170°C pendant environ 10 minutes.

Insert à la figue

Chauffer la figue d'accompagnement à 60°C à feu. Ajouter le sucre semoule et la pectine préalablement mélangés. Porter 1 minute à ébullition puis couler dans un cadre sur 1 cm d'épaisseur. Stocker en congélation avant la découpe.

Biscuit intérieur

Foisonner ensemble les œufs, le sucre cassonade et le miel. Battre, au fouet, jusqu'à la texture et le volume désirés. A la spatule, ajouter la farine préalablement tamisée avec la poudre à lever et la cannelle en poudre. Incorporer délicatement le beurre fondu à 50°C. Etaler le biscuit sur une feuille de cuisson 60 x 40 et cuire à 180°C pendant 20 minutes environ.

Bavaroise vanille

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Incorporer cette préparation dans le lait en ébullition, bien mélanger et porter à 83°C. Retirer du feu et chinoiser. Incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Refroidir à 30°C avant d'incorporer, à la spatule, la crème foisonnée.

Décor

Déposer le chocolat à pistolet sur film rhodoïde au cornet et former le dans une gouttière cylindrique.

Montage inversé

Dans un moule en forme de gouttière, déposer une partie de la bavaroise vanille puis l'insert à la figue, une couche de bavaroise puis le biscuit intérieur. Compléter par la bavaroise et finir avec le sablé breton. Congeler. Pulvériser le chocolat. Décorer avec le grillagé chocolat et des figues fraîches.