



BÛCHE MARRON - DATTE - SUDACHI
Sans gluten

GHISLAIN BESSON & FRANÇOIS VERMEERE

Créateurs de «Sens Gênes»

Lyon





BÛCHE MARRON - DATTE - SUDACHI

Sans gluten

Ingrédients pour 1 bûche de 18 cm (6 personnes)

Pour le pain de Gênes noisette :

Pâte d'amande et noisette	320 g	Beurre fondu chaud	100 g
Oeufs entiers	315 g	Fécule de maïs	60 g
		Levure chimique	4 g

Procédé :

Mettre la pâte d'amande et noisette au batteur avec la feuille puis ajouter les œufs un à un. Une fois tous les œufs incorporés, monter le biscuit au fouet.

Tamiser la fécule de maïs et la levure chimique puis incorporer délicatement au mélange pâte d'amande et œufs. Finir en ajoutant le beurre fondu chaud. Couler en cadre graissé et cuire à 170°C clé fermée pendant 15 minutes.

Pour le gel sudachi citron broyé :

Jus de sudachi Sicoly®	200 g	Sucre semoule	112 g
Purée de citron broyé Sicoly®	120 g	Eau	45 g
		Fécule de maïs	15 g
		Pectine NH nappage	10 g

Procédé :

Chauffer ensemble le **jus de sudachi Sicoly®** et la **purée de citron broyé Sicoly®** avec l'eau.

A 45°C ajouter en pluie le sucre, la pectine et la fécule préalablement mélangés.

Porter à ébullition et cuire 3 minutes en remuant constamment.

Débarrasser et laisser prendre au réfrigérateur.

Pour la gelée sudachi :

Jus de sudachi Sicoly®	200 g	Sucre semoule	300 g
		Pectine NH nappage	10 g

Procédé :

Chauffer le **jus de sudachi Sicoly®** jusqu'à 45°C puis ajouter le mélange sucre et pectine.

Porter à ébullition puis cuire 1 minute.

Couler immédiatement en moule demi-sphère de 3 cm de diamètre puis surgeler.

Pour le crémeux datte :

Purée de datte biologique Sicoly®	337 g	Sucre emoule	112 g
Jus de sudachi Sicoly®	11 g	Eau	45 g
Beurre	112 g	Fécule de maïs	15 g
		Pectine NH nappage	7 g

Procédé :

Chauffer ensemble le **jus de sudachi Sicoly®** et la **purée de datte biologique Sicoly®** avec l'eau.

A 45°C ajouter en pluie le sucre, la pectine et la fécule préalablement mélangés.

Porter à ébullition et cuire 3 minutes en remuant constamment.

Débarrasser puis refroidir à 50°C et ajouter le beurre.

Mixer puis réserver au réfrigérateur.

Pour la ganache montée marron :

Purée de marron Sicoly®	225 g	Chocolat blanc Opalys	325 g
Crème froide	600 g	Sirup de glucose de maïs	25 g
		Sucre inverti	25 g

Procédé :

Chauffer ensemble la **purée de marron Sicoly®**, le sucre inverti et le sirup de glucose puis porter à ébullition.

Verser le mélange chaud sur le chocolat préalablement fondu en plusieurs fois en réalisant une émulsion.

Finir en ajoutant la crème froide liquide.

Laisser cristalliser 24 heures au réfrigérateur avant de pouvoir la monter.

Pour la chantilly mascarpone vanille :

Crème	350 g	Gousse de vanille	1
Mascarpone	150 g		

Procédé :

Mélanger tous les éléments puis monter au batteur.

Pour le montage :

Procédé :

Répartir 30 g de gel sudachi citron broyé sur un pain de Gênes amande noisette de 18 cm x 8,5 cm puis déposer 6 gelées sudachi.

Finir en pochant 40 g de crémeux datte, 45 g de ganache montée marron et 25 g de chantilly sur la bûche.