

Désir

L'alliance subtile d'un grand duo gourmand : caramel et vanille!



Recette créée par :

Stéphane Pasco

...

Parole de chef :

« Les points les plus techniques sur cette bûche sont la cuisson des caramels.

Faire attention à la cuisson du caramel au beurre salé pour qu'il ait la bonne texture, ni trop dur, ni trop mou. Quand au crémeux caramel, il vaut mieux le faire foncé pour éviter qu'il soit trop sucré ».

Désir

C'est au plein cœur de l'été que l'idée de cette bûche a germé. Pourquoi l'été ? Parce que Stéphane Pasco adore les glaces. Et son péché gourmand est une glace vanille nappée de caramel fondant. C'est dans ce grand mariage classique qu'il aime faire à la maison, que notre pâtissier a puisé son inspiration pour la Bûche **Idéal' by UNL** 2017.

Sur un sablé breton nappé d'un glaçage Opéra au lait, Stéphane a imaginé une fine couche de caramel mou. Sur cette base se superposent ensuite un généreux biscuit moelleux aux amandes, puis à nouveau du caramel, dans une texture crémeuse cette fois. Enfin, une mousse légère à la vanille vient généreusement enrober ce cœur ultra gourmand. Pour les fêtes, notre pâtissier habille sa création d'une finition blanche, pure et brillante, soulignée de délicates touches d'argent.

« On joue ici sur les textures du caramel : mou à la base, puis crémeux ensuite. Le biscuit aux amandes apporte de la légèreté et la mousse vanille, peu sucrée mais très parfumée, tempère le caramel. C'est une pâtisserie qui évoque les confiseries, l'enfance, les fameux bonbons et friandises au caramel. Sous une allure design et pure, c'est un dessert finalement assez classique par le choix des parfums. Une valeur sûre. Or il est rassurant de choisir un dessert qui plaise à tous ses invités pour les fêtes de fin d'année ».

Cette création s'appelle Désir. Un lumineux éclat nommé Désir qui fait écho aux autres bûches de la maison Pasco : Souhait, Promesse, Wish... toutes ont un nom en rapport avec les vœux « *Désir est dans cette ligne de noms, mais aussi et surtout dans l'esprit de mes pâtisseries. J'aime les choses simples, les goûts francs. Dans mes gâteaux, j'évite de multiplier les parfums et je suis très mesuré sur l'usage des épices. Naturellement, je vais plutôt sur les fruits, le caramel, la vanille, le chocolat* ». Avant de s'installer à son compte, Stéphane a travaillé chez nombre de confrères et grands noms de la pâtisserie française. Notamment chez Jean-Paul Hévin, Monsieur 100% chocolat. « *Plus que son insatiable passion du chocolat, j'ai retenu chez lui l'ordre, le côté carré. Je recherche toujours des solutions pour simplifier les choses. Ce n'est pas de la paresse, mais de l'organisation* ».

À écouter Stéphane Pasco et à feuilleter son book alléchant, les mots qui viennent à l'esprit sont naturel, simple, sobre, efficace... et gourmand. La gourmandise est vraiment un guide pour ce quarantenaire qui a fait le choix de la pâtisserie en classe de Terminale. « *Je faisais plus de gâteaux que d'informatique !* » confie Stéphane qui bifurque donc vers les fourneaux par passion. Une passion atavique et contagieuse puisque quelques années plus tard, il est rejoint par sa sœur Isabelle dans son installation nantaise. Depuis 2011, Isabelle gère la boutique, le marketing et imagine avec son frère de nouvelles créations.



Bûche Vanille Caramel
pour 5 moules à bûche
Moule à bûche : L : 53cm, l : 8cm, H : 6,5cm
Cadre : 57x37cm

Sablé breton

(Pour 1 cadre)

Mélanger successivement :

- beurre pompadé500g
- sucre semoule500g
- sel12g
- jaune d'œufs150g

Tamiser et ajouter :

- farine750g
- levure chimique15g

Étaler à 3, pour un cadre de 37x57cm,
Cuire sur silpain, après 15 min **détailler**
5 bandes de 7,4x53cm et finir la cuisson.
Cuire 30 min à 160°C.

Glaçage Opéra lait

Fondre :

- pâte à glacer blonde800g
- bitter lactée 39%800g

Ajouter :

- huile150g
- amandes hachées grillées300g

Utiliser vers 35°C, **enrober** le sablé breton et le caramel.

Crèmeux caramel

(1 cadre)

Caramel foncé :

- sucre semoule864g
- eau froide90g
- sirop glucose144g

Décuire :

- crème liquide **Idéal' by UNL**1080g
- beurre **Idéal' by UNL**720g
- fleur de sel14g

Ajouter :

- jaune d'œufs432g

Cuire à la nappe 82/84°C

Tremper, ajouter et mixer :

- gélatine en poudre25g
- eau froide126g

Couler le caramel sur le biscuit,
après congélation **détailler** 7 bandes de
5,2 x 53 cm.

Glaçage blanc

Cuire à 106°C :

- eau300g
- sucre semoule600g
- sirop glucose600g

Verser sur le mélange :

- gélatine en poudre28g
- eau froide168g

Glacer la bûche.

Décorer avec des bandes de chocolat blanc, **étaler** entre deux feuilles guitares et du gel neutre, **mélanger** à de la feuille d'argent.

Retrouvez la gamme **Idéal' by UNL** ainsi que l'ensemble des produits nécessaires à la réalisation de cette recette chez votre distributeur

unl

Caramel au beurre salé

(pour 5 bandes)

Caraméliser :

- sirop glucose600g
- sucre semoule600g

Ajouter et fouetter :

- beurre **Idéal' by UNL**200g
- sel10g

Chauffer puis ajouter :

- crème fleurette600g

Cuire à 111°C et **mixer**.

Dresser à la poche 350g de caramel par bande de sablé breton.

Biscuit moelleux aux amandes

(1 cadre)

Monter en 2^{ème}, 5 min à la feuille :

- poudre d'amande425g
- sucre semoule340g
- œufs629g

Ajouter :

- beurre fondu **Idéal' by UNL**170g

Monter et ajouter

- blanc d'œufs136g
- sucre semoule85g

Cuire 15 min à 180°C.

Crème légère vanille

Bouillir :

- lait **Idéal' by UNL**500g
- gousse de vanille **Idéal' by UNL**6g

Tremper puis ajouter :

- gélatine en poudre24g
- eau froide144g

Fondre à 40°C :

- couvertureivoire1800g

Verser le mélange lait et gélatine en 3 fois sur la couvertureivoire.

puis à 45°C **ajouter :**

- crème fouettée2000g

Montage : Mettre la crème légère vanille dans un moule à bûche, puis l'insert. **Couvrir** l'insert avec un peu de crème vanille. **Terminer** avec la bande de breton et de caramel au beurre salé. **Réserver** au grand froid.

Ajouter :

- lait concentré sucré400g
- colorant blanc14g (dilué avec un peu d'eau)
- couvertureivoire600g

Utiliser à 30°C, **mixer**.