

BÛCHE LACTÉE PIÉMONT À LA VANILLE

5 bûches



Recette réalisée par Stéphane Glacier – MOF Pâtissier 2000

1. **BISCUIT LÉGER À LA VANILLE (RECETTE POUR 3 FLEXIPAT® 35X55CM)**

450 g de sucre glace
450 g de poudre d'amande blanche
240 g de jaunes d'œufs
390 g d'œufs entiers
825 g de blancs d'œufs
300 g de sucre
360 g de farine
30 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

Monter au fouet au batteur le sucre glace avec la poudre d'amande, les œufs, les jaunes d'œufs et l'extrait de vanille jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux. Dans une autre cuve, monter les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter la farine tamisée au premier mélange puis incorporer délicatement les blancs montés. Etaler 1 kg sur Flexipat®.
Cuire à 180°C pendant 10 à 12 min ou à 200°C au four à sole.

2. **SIROP VANILLE TAHITENSIS**

225 g de sirop à 30°B
75 g d'eau
10 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

Mélanger tous les ingrédients à froid.

3. **CRÉMEUX CHOCOLAT AU LAIT**

1160 g de crème liquide à 35% M.G.
350 g de sucre
175 g de jaunes d'œufs
990 g de chocolat de couverture lait 38%
5 Feuilles de Gélatine Argent Sébalcé

Chauffer la crème, blanchir les jaunes avec le sucre, puis faire une crème anglaise cuite à 85°C. Chinoiser en versant sur le chocolat lait, lisser puis ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Dresser aussitôt 310 g par moule dans 5 moules à bûchette puis déposer une bande de biscuit de largeur 3 cm et de longueur 50 cm préalablement imbibée de sirop vanille. Surgeler. Déposer dans un cadre 35 x 55 cm une feuille de biscuit imbibé vanille. Etaler 1200 g de crémeux chocolat lait sur chaque biscuit puis déposer un second biscuit imbibé vanille. Surgeler.

4. **CRÈME PÂTISSIÈRE**

1 L de lait entier
200 g de jaunes d'œufs
250 g de sucre
80 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel
80 g de beurre

Faire chauffer le lait avec la moitié du sucre. Dans un cul de poule, blanchir les jaunes d'œufs avec le reste du sucre puis ajouter la préparation pour crème pâtissière. A ébullition du lait, en verser une partie sur les jaunes et remettre le tout en casserole. Porter à ébullition pendant 2 min, tout en remuant vivement à l'aide d'un fouet. Ajouter le beurre puis débarrasser sur une plaque inox filmée. Filmer le dessus de la crème et passer au congélateur 15 à 20 min pour la refroidir. Stocker au réfrigérateur.

5. **CRÈME DIPLOMATE À LA NOISETTE**

1560 g de crème pâtissière
260 g de Pâte de Noisette du Piémont cresco
8 Feuilles de Gélatine Argent Sébalcé
965 g de crème fouettée

A l'aide du batteur munie d'un fouet, lisser la crème pâtissière puis ajouter la pâte de noisette. Fondre au four micro-onde la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Ajouter la gélatine fondue dans la crème noisette puis incorporer délicatement la crème fouettée.
Dans 5 moules à bûche préalablement chemisés d'une feuille guitare, garnir de 320 g de crème légère à la noisette afin de chemiser le moule. Déposer l'insert crémeux chocolat au lait. Surgeler.
Peser 1 kg de crème diplomate à la noisette sur le cadre biscuit léger à la vanille et crémeux chocolat au lait. Lisser. Surgeler.

6. **GLAÇAGE CHOCOLAT**

480 g de sucre

160 g de glucose
180 g d'eau
280 g de crème
170 g de cacao poudre
8 Feuilles de Gélatine Argent Sébaldé
150 g de Décor Pailleté Cuivre ancel

Chauffer la crème. Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 121°C. Verser sur la crème. Ajouter le cacao poudre. Mixer, ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée, et le décor pailleté. Utiliser à 40°C.

7. **GLAÇAGE CAMEL**

360 g de sucre
300 g d'eau
300 g de crème liquide à 35% M.G.
20 g de fécule de pomme de terre
4 Feuilles de Gélatine Argent Sébaldé
150 g de Glaçage Miroir Neutre à chaud ancel

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Cuire le sucre à 185°C et décuire le caramel avec l'eau. Mélanger la crème et la fécule à froid puis porter à ébullition tout en remuant. Ajouter progressivement le caramel dans le mélange crème, fécule. Incorporer la gélatine hydratée et égouttée et le glaçage miroir neutre. Mixer légèrement. Chinoiser puis réserver au frais au minimum 12 heures. Fondre intégralement le glaçage à 40°C et l'utiliser à 24°C.

8. **DÉCORS CHOCOLAT**

Pour la réalisation du décor chocolat, froisser une feuille de cuisson. Appliquer au pinceau du Décor Pailleté Cuivre ancel. Laisser sécher 15 min puis étaler du chocolat de couverture noire au point. Laisser cristalliser puis détailler des ronds de différentes tailles. Les mettre entre deux plaques. Laisser cristalliser.

Pour les embouts de bûche, étaler du chocolat de couverture noire au point sur une feuille guitare. Laisser cristalliser puis détailler des carrés de 8 x 8 cm. Mettre les décors chocolat entre deux plaques.

9. **MONTAGE ET FINITION**

Décadrer le cadre puis détailler des bandes de 7,5 cm de large sur 50 cm de long. Dresser un trait de crème diplomate noisette afin de coller la bûche préalablement glacée avec le glaçage caramel. A l'aide d'une poche, glacer le rebord de la bûche avec le glaçage chocolat. Couper à la taille désirée. Déposer sur une semelle à bûche puis ajouter les décors chocolat et les embouts de bûche. Réaliser des points de Décor Pailleté Cuivre ancel au cornet sur le glaçage caramel. Déposer quelques noisettes torréfiées et votre logo maison.