

# BÛCHE NEIGE ETINCELANTE

Pour 5 gouttières



## 1. **BISCUIT DACQUOISE NOISETTE (PLAQUE DE 40X60 CM)**

900 g de sucre glace  
900 g de poudre de noisette brute  
1125 g de blancs d'œufs  
270 g de sucre

Tamiser le sucre glace et la poudre de noisette. Monter les blancs d'œufs avec le sucre. A l'aide d'une spatule, incorporer délicatement le premier mélange dans les blancs montés. Etaler uniformément la masse sur les plaques recouvertes de papier cuisson. Cuire environ 20 min à 170°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après refroidissement, retirer le papier cuisson.

## 2. **CROQUANT CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE**

1000 g de Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande ancel

Chauffer si nécessaire, le fourrage croquant au micro-onde puis l'étaler uniformément sur une feuille de dacquoise. Recouvrir avec une seconde feuille de dacquoise. Après réfrigération, découper autant de bandes de 7x50 cm que de gouttières.

## 3. **CRÉMEUX AU YUZU**

600 g d'œufs  
450 g de sucre  
250 g de purée de Yuzu  
5 g de Colorant Jaune Sébalcé  
4 feuilles de Gélatine Or Sébalcé  
600 g de beurre pommade

Blanchir les œufs avec le sucre. Dans une casserole, faire bouillir la purée de yuzu et le colorant jaune puis l'incorporer dans le mélange œufs et sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée et laisser refroidir à environ 35°C avant d'incorporer le beurre. Au mixeur, émulsionner puis répartir le crémeux yuzu dans les gouttières à bûchettes de 4x50 cm. Couvrir chaque gouttière avec une bande de dacquoise noisette de 4x50 cm (feuille de biscuit restante) puis surgeler.

#### 4. **MOUSSE BAVAROISE VANILLE TAHITENSIS**

1250 g de lait  
250 g de sucre  
500 g de jaunes d'œufs  
75 g de d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé  
22 feuilles de Gélatine Or Sébalcé  
2500 g de crème fouettée

Dans une casserole, verser le lait avec 125 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre puis ajouter l'extrait de vanille. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée puis laisser refroidir à environ 25°C. Incorporer délicatement la crème fouettée.

#### 5. **MACARONS POUR DÉCOR**

80 g d'eau  
500 g de Macaron ancel  
20 g de Colorant jaune Sébalcé

Mélanger au batteur, à l'aide de la feuille, tous les ingrédients à vitesse maximale pendant 5 min. A l'aide d'une poche à douille, dresser des bandes d'environ 1 cm d'épaisseur de la longueur des bûches souhaitées ainsi que des coques de 2 cm de  $\varnothing$  sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson. Cuire sur plaque doublée à 130 °C environ 15 min en four ventilé tirage ouvert ou 20 min en four à sole tirage ouvert.

#### 6. **GLAÇAGE BLANC**

2500 g de Glaçage Miroir à chaud Blanc ancel

Chauffer le glaçage à environ 45°C au micro-onde.

#### 7. **MONTAGE ET FINITION**

Chemiser les gouttières d'environ 500 g de mousse bavaroise à la vanille Tahitensis. Déposer les inserts crémeux yuzu-dacquoise noisette puis répartir le reste de mousse bavaroise. Déposer les fonds de dacquoise noisette-fourrage croquant caramel puis surgeler. Démouler et glacer avec le glaçage

blanc à 30°C. A l'aide d'un cornet, réaliser des traits de Décor Pailleté Or ancel puis masquer les bords avec les bandes de macaron. Décorer avec du chocolat noir et les macarons restants.