

FICHE TECHNIQUE

BÛCHE TRADITION GOURMANDE

- Collection 2016 -



Pour 2 gouttières à bûches

Taille : longueur 50 cm ; largeur 8,5 cm ; hauteur 7 cm

Composition :

Croustillant praliné noisette, biscuit chocolat, caramel beurre salé, noisettes caramélisées, crème diplomate vanille, mousse chocolat noir à 70%, glaçage gianduja.

Recette :

Biscuit chocolat

(pour 2 Flexiplat*)

560g d'œufs entiers
240g de jaune d'œufs
320g de sucre inversi
160g de glucose
490g de crème à 35% MG
450g de chocolat de couverture à 70%
160g de farine

Procédé :

Dans une casserole porter la crème à ébullition, puis verser sur le chocolat afin de réaliser une ganache. Chauffer à 60° au bain marie, les œufs, les jaunes, le sucre inversi et le glucose puis au batteur muni du fouet monter l'ensemble. Incorporer l'appareil délicatement dans la ganache puis ajouter la farine préalablement tamisée. Cuire à 180°C au four ventilé pendant 10 à 12 min.

Croustillant praliné noisette

160g de praliné amandes noisettes à 50%
75g de chocolat de couverture lait à 38%
100g de feuilletine
75g de noisettes hachées torréfiées

Procédé :

Faire fondre le chocolat de couverture lait à 40°. Au batteur à la feuille, mélanger le praliné avec la couverture lait fondue. Ajouter la feuilletine et les noisettes. Réserver en étuve.

Caramel beurre salé

145g de sucre
80g de glucose
230g de crème liquide à 35% MG
1/2 gousse de vanille
1g de pectine NH
1g de fleur de sel
120g de beurre demi sel

Procédé :

Prélever 10g de sucre des 145g et les mélanger avec la pectine NH. incorporer le mélange pectine/sucre dans la crème froide. Porter la crème à ébullition avec la gousse de vanille préalablement fendue et grattée. Réaliser un caramel à sec avec le glucose et le sucre. Cuisson : 175°C. Déglacer le caramel avec la crème. Refroidir à 45°C puis incorporer le beurre demi sel et la fleur de sel. Emulsionner. Réserver au réfrigérateur.

Noisettes caramélisées

100g de noisettes entières émondées
20g de sirop à 30°B
5g de sucre cristal

Procédé :

Concasser grossièrement les noisettes, puis les mélanger avec le sirop à 30°B et le sucre. Étaler sur Silat puis caraméliser au four à 160°C pendant 15 à 20 min. Réserver.

Crème diplomate vanille	
<p>220g de crème fouettée à 35% MG 5g de gélatine pour hydratée avec 30g d'eau froide 360g de crème pâtissière vanille</p>	<p>Procédé : Lisser la crème pâtissière au fouet. Fondre la masse gélatine au four à micro-ondes et l'incorporer dans le crème pâtissière tempérée. Délicatement incorporer la crème fouettée. Dresser 300g de crème diplomate par insert dans une gouttière à bûchettes et surgeler.</p>
Mousse au chocolat noir à 70%	
<p>170g de crème liquide à 35% MG 170g de lait entier 65g déjaunies d'oeufs 35g de sucre 600g de crème fouettée à 35% MG 430g de chocolat de couverture noire à 70%</p>	<p>Procédé : Porter à ébullition le lait et la crème. Blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre. Verser le mélange crème / lait sur le mélange jaunes / sucre puis cuire l'ensemble à 85°C. Chinoiser sur le chocolat puis émulsionner. Incorporer la crème fouettée.</p>
Glaçage gianduja	
<p>1060g de crème liquide à 35% MG 8g de gélatine poudre hydratée avec 48g d'eau 180g de sirop à 30°B 250g de glucose 140g d'huile de pépin de raisin 560g de chocolat de couverture noire à 70% 1120g de gianduja lait 750g de noisettes hachées caramélisées</p>	<p>Procédé : Faire bouillir légèrement ensemble la crème, le sirop à 30°B, le glucose et l'huile. Ajouter la masse gélatine. Fondre le gianduja et le chocolat. Verser le mélange crème sur le mélange chocolat. Mélanger à la spatule puis émulsionner, puis ajouter les noisettes. Réserver au réfrigérateur 24h. Fondre température de glaçage 40°C</p>

Montage :

Pour l'insert :
<p>Pocher 200g de caramel beurre salé sur l'insert de crème diplomate vanille, parsemer sur toute la longueur 50g de noisettes caramélisées. Pocher un trait de caramel sur les noisette puis disposer une bande de biscuit chocolat de 4cm de large. Surgeler.</p>
Pour la bûche :
<p>Chemiser les gouttières de feuilles guitare. Chemiser les parois de la gouttière avec de la mousse chocolat. Garnir d'une couche de mousse chocolat, puis déposer l'insert. Garnir à nouveau de 1cm d'épaisseur de mousse chocolat. Disposer une bande de biscuit de 7cm de large. Passer au surgélateur 10min puis dresser un trait de mousse chocolat sur le biscuit. À l'aide d'une palette étaler 200g de croustillant noisettes pour obturer la bûche. Surgeler.</p>
Finition :
<p>Démouler la bûche en passant la gouttière sous l'eau chaude. Retirer la feuille guitare. Glacer la bûche entièrement avec le glaçage gianduja. Couper les bûches à la taille désirée puis les disposer sur semelle à bûche. Disposer les embouts de 8cm de cités en chocolat noir. Disposer un triangle ondulé sur le dessus de la bûche. Disposer un logo Tradition et un flocon en chocolat blanc.</p>

L'idée : C'est une bûche qui sera dans les boutiques des membres de Tradition Gourmande pour Noël.

La forme : Traditionnelle !

Les Saveurs : Praliné, chocolat, vanille et caramel, des valeurs sûres !

Ce à quoi il faut faire attention : La cuisson du caramel est déterminante.