

Bûche Lactée Piémont à la Vanille 5 bûches



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 Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébalcé 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 égoutée. 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 Sébalcé

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. Utiliser à 40°C.

7. GLAÇAGE CARAMEL

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 Sébalcé 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. 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. Déposer quelques noisettes torréfiées et votre logo maison.