

BÛCHE SAINT-HONORÉ



RECETTE IMAGINÉE PAR NICOLAS BOUSSIN ET MAXIME GUERIN



Bûche Saint-Honoré

Recette imaginée par Nicolas Boussin et Maxime Guérin



RECETTE POUR 2 BÎCHES

STREUSEL CREAM CHEESE SARRASIN

48 g de **Beurre rouleau Lescure®**,
AOP Beurre Charentes-Poitou
21 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
24 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
36 g de farine de sarrasin
65 g de cassonade
65 g de poudre d'amande (fine)
0,96 g de fleur de sel

Mélanger à la feuille le beurre, le cream cheese, la farine, la farine de sarrasin, la cassonade, la poudre d'amande et la fleur de sel. Réaliser le streusel cream cheese sarrasin. Passer au crible à grosse maille. Cuire sur Silpain au four ventilé à 140°C pendant 20 minutes environ et laisser refroidir.

FEUILLETAGE CARAMÉLISÉ ÉMIETTÉ

313 g de rognure de feuilletage

Cuire la rognure de feuilletage (étalée à 2 mm) au four ventilé à 170°C pendant 30 minutes environ (en déposant une feuille de papier cuisson et une plaque perforée sur le dessus après 10 minutes de cuisson). Saupoudrer de sucre glace puis caraméliser au four ventilé à 210°C pendant 10 minutes environ. Laisser refroidir. Émietter dans une cuve de batteur munie d'une feuille.

CROUSTILLANT RECONSTITUÉ AU FEUILLETAGE CARAMÉLISÉ

219 g de streusel cream cheese sarrasin
219 g de feuilletage caramélisé émietté
2,1 g de fleur de sel
210 g de chocolat blond 32% (Dulcey)

Dans une cuve de batteur, mélanger délicatement le streusel, le feuilletage, la fleur de sel puis le chocolat blond fondu à 45°C.

PÂTE À CHOUX

96 g d'eau
96 g de lait
3 g de sel
6 g de sucre
96 g de **Beurre rouleau Lescure®**,
AOP Beurre Charentes-Poitou
119 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
185 g d'œuf

Faire chauffer l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. À ébullition, ajouter la farine hors du feu, mélanger puis faire refroidir au batteur muni d'une feuille. À 32°C incorporer les œufs tempérés (20°C) progressivement. Utiliser la pâte à choux à 26°C.

CONFITURE DE LAIT

373 g de lait concentré sucré

Cuire les boîtes de lait concentré sucré (non ouvertes) au four vapeur à 100°C pendant 3 heures ou dans l'eau frémissante pendant 4 heures. Laisser refroidir puis récupérer la confiture de lait.

MASSE GÉLATINE

14 g de gélatine en poudre 200 Bloom
85 g d'eau

Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes (minimum). Faire fondre au micro-ondes puis réserver au réfrigérateur.

CRÉMEUX CONFITURE DE LAIT

112 g de lait
112 g de **Crème Excellence 35% MG**
Elle & Vire Professionnel®
22 g de masse gélatine
373 g de confiture de lait

Porter à ébullition le lait et la crème. Ajouter la masse gélatine hydratée et verser sur la confiture de lait. Mixer et réserver au réfrigérateur.

CRISTAUX DE CARAMEL

274 g de sucre

Réaliser un caramel brun à sec avec le sucre. Débarrasser sur un Silpat. Laisser refroidir et mixer pour obtenir des éclats de caramel (tamiser pour calibrer les cristaux et enlever la poudre).

APPAREIL À TREMPER CHOCOLAT BLOND AUX ÉCLATS DE CARAMEL

343 g de chocolat blond 32% (Dulcey)
86 g de beurre de cacao
34 g d'huile de pépins de raisin
137 g de cristaux de caramel

Faire fondre le chocolat Dulcey avec le beurre de cacao. Ajouter l'huile de pépins de raisin et les éclats de caramel. Utiliser à 34°C.

CRÈME PRISE VANILLE

406 g de **Crème Excellence 35% MG**
Elle & Vire Professionnel®
203 g de lait
0,8 pce de gousse de vanille
7 g d'amidon de maïs
41 g de sucre
121 g de jaune d'œuf
37 g de masse gélatine
41 g de chocolat blanc 33%

Faire chauffer la crème, le lait et la gousse de vanille coupée en petits morceaux et mixer. Laisser infuser 15 minutes. Chinoiser sur l'amidon de maïs. Porter à ébullition. Verser sur le sucre et les jaunes d'œufs préalablement blanchis. Cuire à 80°C. Ajouter la masse gélatine, le chocolat blanc et mixer. Débarrasser et laisser refroidir.

CRÈME DÉCOR SUBLIME

200 g de lait
60 g de sucre
40 g de masse gélatine
700 g de **Sublime Crème au Mascarpone**
Elle & Vire Professionnel®

Faire bouillir le lait et le sucre. Ajouter la masse gélatine. Mixer en ajoutant Sublime. Réserver au froid au moins 4 heures (optimum une nuit).

NAPPAGE NEUTRE (FACULTATIF)

273 g de miroir neutre
27 g d'eau

Porter à ébullition.

SUCRE CARAMEL

74 g d'eau
370 g de sucre
56 g de sirop de glucose

Réaliser un sucre cuit couleur caramel à 160°C minimum.

MONTAGE ET FINITIONS

20 g de poudre de vanille

Réaliser le croustillant reconstitué au feuilletage caramélisé et étaler 150 g dans un cadre (24 x 8 cm) et mettre au congélateur. Pocher des éclairs de 53 cm (120 g environ) à l'aide d'une douille micro cannelée (REF PF20) sur plaque noire graissée. Pulvériser une fine couche d'huile de pépins de raisin (ou bombe à graisse) puis saupoudrer de sucre glace. Cuire au four à sole à 170°C (sole) et 185°C (voute) pendant 45 minutes environ (outra fermé les 20 premières minutes). Laisser refroidir. Pocher des choux de 6 g avec une douille unie de 10 mm sur une plaque noire graissée. Pulvériser une fine couche d'huile de pépin de raisin (ou bombe à graisse). Saupoudrer de sucre glace. Cuire au four à sole à 170°C (sole) et 180°C (voute) pendant 35 minutes environ (outra fermé les 10 premières minutes). Laisser refroidir. Détendre le crémeux confiture de lait et garnir les éclairs (150 g environ) et mettre au congélateur. Tremper les éclairs dans l'appareil à chocolat blond aux éclats de caramel à l'aide des pics en bois puis remettre au congélateur. Couler 260 g de crème prise vanille (à 24°C) dans une gouttière à bûche (53 x 4 cm REF 33980 Valrhona®) puis insérer un éclair au centre et couler 80 g de crème prise vanille par-dessus. Lisser et mettre au congélateur. Démouler les inserts et couper à 24 cm (soit 4 bûches de 6 pers). Monter la crème décor, pocher un trait sur le croustillant reconstitué et déposer les inserts dessus. À l'aide d'une petite douille à Saint-Honoré (n°20) pocher la crème décor sur les côtés de la bûche. Mettre au réfrigérateur directement ou pulvériser une fine couche de nappage pour stocker au congélateur (pour protéger la crème décor). Glacer les choux avec le caramel, les retourner dans des demi-sphères en silicone de 4,5 cm de diamètre et laisser refroidir. Saupoudrer le centre de la bûche avec de la poudre vanille sur 5 cm de largeur environ. Décorer avec 7 choux caramélisés sur le dessus.

Conseil de chef : il est possible de garnir les choux avec le crémeux confiture de lait et les stocker au congélateur puis les décongeler et glacer pour finir les bûches à la commande.



f Elle & Vire Professionnel France
@elleetvirepro_france

ACCÉDEZ À
+ DE 250 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →

