

BÛCHE NEIGE ÉTERNELLE



RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUERIN ET BENJAMIN DE CLOSETS



Bûche neige éternelle

Recette imaginée par Maxime Guérin et Benjamin de Closets



RECETTE POUR 8 LONGEURS DE BÛCHE

STREUSEL CREAM CHEESE AMANDE CACAHUËTE

109 g de pâte de cacahuète
109 g de Beurre de Condé-sur-Vire Elle & Vire®
109 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
304 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
328 g de cassonade
328 g de poudre d'amandes (fine)
4,9 g de fleur de sel
107 g d'œufs

Faire sabler à la feuille la pâte de cacahuète, le beurre, le cream cheese, la farine, la cassonade, la poudre d'amande et la fleur de sel puis ajouter les œufs.

BISCUIT ROULÉ CACAO

382 g de jaunes d'œufs
1051 g d'œufs
64 g de sucre inverti
974 g de sucre (1)
573 g de blancs d'œufs
334 g de sucre (2)
478 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
143 g de poudre de cacao
QS de colorant hydrosoluble rouge

Monter les jaunes d'œufs, les œufs, le sucre inverti, le sucre (1). Monter séparément les blancs d'œufs, serrer avec le sucre (2) puis ajouter le colorant rouge. Mélanger les deux appareils, ajouter la farine et la poudre de cacao tamisées ensemble.

CARAMEL AU CHOCOLAT AU LAIT

416 g de sucre
728 g de Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel®
62 g de sirop de glucose
125 g de Beurre de Condé-sur-Vire Elle & Vire®
8,3 g de fleur de sel
2,1 pce/s de gousse(s) de vanille
62 g de beurre de cacao
583 g de chocolat au lait 40%

Faire un caramel blond avec le sucre. Décuire avec la crème chaude, le glucose, le beurre, la fleur de sel et la vanille. Verser sur le beurre de cacao puis incorporer le chocolat et mixer.

CACAHUËTES CARAMELISÉES ENROBÉES

171 g de cacahuètes
114 g de sucre
57 g d'eau
3 g de Beurre de Condé-sur-Vire Elle & Vire®
0,86 g de fleur de sel
118 g de chocolat au lait 46%
17 g de beurre de cacao

Torréfier les cacahuètes au four ventilé à 150°C pendant 10 minutes. Laisser refroidir puis hacher grossièrement et tamiser pour enlever la poudre. Cuire à 117°C l'eau et le sucre et ajouter les cacahuètes, faire sabler puis caraméliser.

Ajouter le beurre et la fleur de sel. Débarrasser et laisser refroidir. Enrober les cacahuètes avec le chocolat au lait et de beurre de cacao cristallisé à 30°C.

CRÈME PÂTISSIÈRE

1488 g de lait
372 g de jaunes d'œufs
298 g de sucre
74 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
74 g de poudre à crème

Réaliser une crème pâtissière de façon traditionnelle.

MASSE GÉLATINE

48 g de gélatine en poudre 200 Bloom
289 g d'eau

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

MERINGUE ITALIENNE

194 g de blancs d'œufs
291 g de sucre
51 g de sirop de glucose
97 g d'eau

Réaliser une meringue italienne de manière traditionnelle avec un sirop cuit à 117°C.

CRÈME DIPLOMATE ALLÉGÉE AVEC MERINGUE ITALIENNE

1935 g de crème pâtissière
265 g de masse gélatine
1,6 pce/s de gousse(s) de vanille
79 g de rhum brun (facultatif)
1804 g de Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel®
505 g de meringue italienne

Lisser la crème pâtissière puis ajouter la masse gélatine fondue avec la vanille grattée et le rhum. À 30°C, ajouter la crème montée souple puis incorporer la meringue italienne tiède.

GANACHE MONTÉE BLANCHE

1225 g de Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel® (1)
478 g de chocolat blanc 33%
72 g de masse gélatine
1225 g de Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel® (2)

Faire bouillir la crème (1) ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat blanc. Incorporer la crème (2) froide et mixer pour parfaire l'émulsion. Mettre au réfrigérateur au moins 4 heures (optimum une nuit).

NAPPAGE NEUTRE À CHAUD

250 g de nappage neutre à chaud
250 g d'eau

Chauffer les ingrédients ensemble et porter à ébullition.

APPAREIL À PULVÉRISER CHOCOLAT BLANC

250 g de chocolat blanc 33%
250 g de cacao

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre de cacao à 45°C.

FLOCONS EN CHOCOLAT BLANC VANILLÉ

500 g de chocolat blanc 33%
QS de gousse(s) de vanille

Étaler du chocolat blanc vanillé tempéré sur une feuille guitare dans un chablon en forme de flocons de neige de 5 cm de diamètre et 3,5 cm. Enlever le chablon. Laisser cristalliser entre deux plaques avec une feuille de papier cuisson.

FINITION

QS de sucre glace décor
QS de scintillant argent

Étaler le streusel à 2,5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Détailler des rectangles de 53 x 5 cm et cuire au four ventilé à 140°C pendant 20 minutes environ. Laisser refroidir.

Étaler 6 x 600 g de biscuit roulé cacao sur des Silpats à l'aide d'un cadre (35,5 x 55 cm). Découper et cuire au four ventilé à 200°C pendant 6 minutes environ. Débarrasser sur grille à la sortie du four et laisser refroidir. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Couler 2000 g de caramel au chocolat au lait dans un cadre de 35,5 x 55 cm, sur une feuille de biscuit (coté croûte) puis parsemer 400 g de cacahuètes caramélisées enrobées. Déposer par-dessus une deuxième feuille de biscuit coté mie vers le haut. Mettre au congélateur. Découper des rectangles de 4 cm par 52 cm.

Pocher 300 g de crème diplomate à la vanille dans une gouttière à bûche de 5,5 x 53,5 cm. Enfoncer l'insert puis pocher de nouveau 100 g de crème. Lisser et déposer les bandes de streusel par-dessus. Mettre au congélateur. Démouler.

Découper les autres feuilles de biscuit en rectangles de 16 x 53,5 cm (pour le contour des bûches). Étaler 130 g de crème diplomate relisée sur les rectangles de biscuit (coté croûte).

Enrouler chaque longueur avec un biscuit. Mettre au congélateur. Couper chaque longueur en deux. Foisonner la ganache montée (souple) et tremper la bûche pour créer le motif. Parer les bords et pulvériser une fine couche de nappage à chaud puis une fine couche d'appareil à pulvériser chocolat blanc.

Saupoudrer de sucre glace décor et de poudre scintillante argent. Monter le reste de ganache montée et pocher des pointes sur la bûche. Déposer les flocons en chocolat blanc.

ACCÉDEZ À
+ DE 300 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →



www.savencia-fd-foodservice.com

Elle & Vire Professionnel France

@elleetvirepro_france