

FLAMBÉE DE NOËL



RECETTE IMAGINÉE PAR NICOLAS BOUSSIN & MAXIME GUÉRIN



Flambée de Noël

Recette originale de Maxime Guérin

« Cette « Flambée de Noël » nous ramène à la genèse de cette tradition séculaire. On y retrouve aussi les parfums de Noël, épices, orange, chocolat. »

Pour 8 bûches – cadre 35,5 x 55 x 4,5 cm

BISCUIT SACHER CHOCOLAT

200 g de pâte d'amande 50%
45 g de sucre (1)
145 g d'œufs
165 g de jaunes d'œufs
100 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
67 g de poudre de cacao
9 g de levure chimique
67 g de **Beurre de la Laiterie de Condé-sur-Vire**
Elle & Vire®
260 g de blancs d'œufs
160 g de sucre (2)

Mixer la pâte d'amande avec le sucre (1), les œufs et les jaunes d'œufs. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre (2). Mélanger les deux appareils. Incorporer la farine, le cacao et la levure chimique tamisés ensemble puis le beurre fondu à 45°C.

SIROP D'IMBIBAGE ORANGE BERGAMOTE

55 g d'eau
40 g de purée de bergamote
200 g de jus d'orange
40 g de sucre
35 g de Grand Marnier® (facultatif)
5 g de zeste d'orange

Porter à ébullition l'eau, la purée de bergamote, le jus d'orange, le sucre et les zestes d'orange. Ajouter le Grand Marnier® hors du feu, chinoiser et réserver.

CONFIT D'ORANGE CANNELLE

1000 g de segments d'oranges
75 g de jus de citron
15 g de zeste d'orange
1,5 bâton de cannelle
25 g de cassonade (1)
10 g de pectine NH
375 g de cassonade (2)
77 g de masse gélatine (11 g de gélatine 200 Blooms + 66 g d'eau)

Dans une casserole, mixer les segments d'oranges avec le jus de citron et ajouter les zestes d'oranges. Faire chauffer avec les bâtons de cannelle. À 40°C, ajouter la pectine mélangée avec la cassonade (1) et porter à ébullition. Ajouter la cassonade (2) et cuire à 51% Brix (102°C). Ajouter la masse gélatine. Débarrasser puis réserver au réfrigérateur.

CRÈME MOUSSEUSE LAITIÈRE

340 g de lait
255 g de **Sublime Crème au Mascarpone**
Elle & Vire Professionnel® (1)
3 gousses de vanille
65 g de sucre
20 g d'amidon de maïs
56 g de masse gélatine (8 g de gélatine 200 Blooms + 48 g d'eau)
255 g de **Sublime Crème au Mascarpone**
Elle & Vire Professionnel® (2)

Faire chauffer le lait, Sublime (1) et les gousses de vanille grattées. À 40°C, ajouter l'amidon mélangé au sucre et porter à ébullition. Ajouter la masse gélatine et mixer. Laisser refroidir à 23/25°C et incorporer Sublime (2) montée.

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

145 g de lait
205 g de sucre
185 g de jaunes d'œufs
160 g d'œufs
135 g de masse gélatine (19 g de gélatine 200 Blooms + 116 g d'eau)
710 g de chocolat noir 63%
280 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®** (1)
1050 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®** (2)

Faire bouillir le lait, le sucre et ajouter les œufs et les jaunes. Cuire à 70°C et monter au ruban. Porter à ébullition la crème (1) et mélanger au chocolat puis ajouter la masse gélatine fondue. À 45°C, incorporer la crème montée (2). Finir en incorporant la pâte à bombe.

APPAREIL À PULVÉRISER CHOCOLAT NOIR

200 g de chocolat noir
200 g de beurre de cacao

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

NOISETTES SABLÉES

150 g de noisettes hachées
50 g d'eau
100 g de sucre

Torréfier les noisettes hachées au four ventilé à 150°C pendant 10 minutes environ. Cuire le sucre et l'eau à 117°C. Incorporer les noisettes puis faire sabler. Débarrasser et laisser refroidir.

APPAREIL À TREMPER CHOCOLAT NOISETTES

1000 g de chocolat noir
250 g de beurre de cacao
50 g d'huile de pépins de raisin

Faire fondre le chocolat noir avec le beurre de cacao. Ajouter l'huile de pépins de raisin et les noisettes sablées.

SARMENTS À L'ORANGE

200 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
60 g de poudre de noisettes
140 g de poudre d'amandes
2 g de cannelle en poudre
2 g de sel
70 g d'eau
70 g de sucre
60 g de Grand Marnier® (facultatif)
5 g de zeste d'orange
500 g de chocolat noir
50 g de beurre de cacao
QS de poudre de cacao

Faire bouillir l'eau, le sucre et les zestes. Ajouter le Grand Marnier® hors du feu, chinoiser, verser sur les poudres et mélanger à la feuille. Laisser refroidir au réfrigérateur. Étaler la pâte à 5 mm d'épaisseur. Découper en sarments et former des pépites avec les chutes de pâte. Cuire sur Silpat® au four ventilé à 160°C pendant 15 minutes environ, laisser refroidir et mettre au congélateur.

Tremper les sarments dans le mélange chocolat noir et beurre de cacao à 35°C et les rouler dans la poudre de cacao.

FLAMMES EN CHOCOLAT

300 g de chocolat blanc
QS de colorant liposoluble jaune
QS de colorant liposoluble rouge

Étaler le chocolat rouge tempéré et le chocolat jaune tempéré entre deux rectangles de feuilles guitare (40 x 10 cm) pour créer la marbrure. À l'aide d'une petite palette coudée tirer le chocolat vers l'extérieur pour créer un motif de flamme.

CHENETS EN CHOCOLAT

350 g de chocolat noir
QS de sucre glace
QS de charbon végétal

Réaliser une abaisse de 3 mm d'épaisseur en chocolat noir tempéré entre 2 feuilles de papier guitare. Détailler à l'emporte-pièce des anneaux de 3,5 cm de diamètre intérieur et 5,5 cm de diamètre extérieur. Détailler des pastilles avec une douille lisse de 18 mm. Laisser cristalliser entre deux plaques. Couper les anneaux et les ronds en deux. Coller un demi-anneau au cornet entre deux pastilles.

MONTAGE

Étaler le biscuit Sacher chocolat sur Silpat® à l'aide d'un cadre de 35,5 x 55 cm. Parsemer 180 g de noisettes concassées, décadrer et cuire au four ventilé à 200°C pendant 12 minutes environ. Laisser refroidir. Imbiber le biscuit avec 300 g de sirop orange bergamote (côté mie) puis chablonner en chocolat noir. À l'aide d'une douille de 10 mm, pocher des lignes de confit d'orange dans le sens de la longueur sur le biscuit (côté noisettes) avec un espace d'1 cm entre chaque ligne. Mettre au congélateur. Étaler la crème moussée laitière entre les lignes de confit, lisser et remettre au congélateur. Étaler la mousse au chocolat dans le cadre d'insert. Lisser et rayer avec un peigne dans le sens de la longueur pour donner un « effet bois ». Mettre au congélateur. Couper le cadre en 8 bûches de 8,5 x 26 cm. Pulvériser avec l'appareil chocolat noir et remettre au congélateur. Tremper la base des bûches dans l'appareil à enrober chocolat noisettes à une hauteur de 3,5 cm environ. Saupoudrer un peu de neige décor au centre de la bûche, planter les chenets de part et d'autre. Poudrer les pépites de pâte à sarments avec du sucre glace et du charbon végétal et disposer entre les chenets. Poser les sarments au-dessus et disposer quelques flammes en chocolat blanc coloré.

Conseil

Attention à bien disposer le décor pour avoir un « feu » très esthétique.



@elleetvireprofessionnel

@elleetvirepro_france

la maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY