

Bûche vanille- noisette

Création de Patrice Ibarboure
MOF Pâtissier confiseur 2019



INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES :

Crème praliné

102 g	Lait ½ écrémé
22 g	Crème liquide 35%
12 g	Fécule de maïs
22 g	Sucre semoule
1	Jaune d'œuf
1/2	Feuille de gélatine
47 g	Pâte de noisette
55 g	Beurre doux

Biscuit noisette-amande pour une plaque de 40x30cm

50 g	Sucre glace
25 g	Poudre de noisettes grillées
25 g	Poudre d'amande
1	Oeuf entier
1	Jaune d'oeuf
3	Blancs d'oeufs
35 g	Sucre semoule
42 g	Farine Type 55

PÂTE DE NOISETTE

La
veille

Si vous n'avez pas de pâte de noisette voici une recette simple :

1. Mixez 30g de poudre de noisette grillée, 30g de sucre, et 18g d'huile (vous pouvez prendre la quantité dont vous avez besoin pour votre recette).

CRÈME PRALINÉ

La
veille

1. Portez à ébullition le lait et la crème.
2. Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez la maïzena.
3. Versez progressivement le mélange lait-crème chaud sur les œufs blanchis tout en fouettant.
4. Remettez sur le feu et faites cuire 2 minutes après ébullition.
5. Hors du feu, incorporez la gélatine préalablement préparée.
6. Lorsque la préparation commence à tiédir, ajoutez la pâte de noisette et le beurre, mélangez bien.
7. Réservez au frais 4 heures minimum, puis une fois bien froide, montez la crème au batteur.

BISCUIT NOISETTE-AMANDE

La
veille

1. Tamisez le sucre glace, la poudre de noisette et la poudre d'amande.
2. Mélangez les œufs entiers et les jaunes, montez-les avec la moitié du sucre semoule.
3. Montez les blancs en neige avec l'autre moitié du sucre semoule.
4. Mélangez les deux préparations.
5. Incorporez le mélange sucre-poudre d'amandes, puis la farine tamisée.
6. Étalez la pâte sur une plaque (30x40cm) et enfournez à 180°C pendant 6 minutes.

Ganache montée vanille

35 g	Chocolat blanc
1	Feuille de gélatine
155 g	Crème liquide 35%
1 g	Extrait de vanille
1/2	Gousse de vanille

Sirop de noisette

77 g	Eau
7 g	Sucre
5 g	Pâte de noisette

Le montage

25 g	Poudre de noisettes grillées
10g	Pâte de noisette
10g	Noisettes entières

Pâte de noisette

30 g	Poudre de noisette
30 g	Sucre
18 g	Huile

PRÉPARATION DE LA GANACHE MONTÉE VANILLE

La veille

1. Séparez les feuilles de gélatine, mettez-les dans de l'eau froide et laissez-les tremper pendant 15 minutes avant de les égoutter.
2. Faites bouillir la moitié de crème avec la gousse de vanille fendue et grattée.
3. Ajoutez la gélatine préalablement préparée
4. Versez le mélange chaud sur le chocolat blanc. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
5. Ajoutez le reste de crème froide et mixez pour vous assurer de n'avoir aucun morceau pour obtenir une texture lisse.
6. Réservez au réfrigérateur pendant une nuit.

SIROP DE NOISETTE

La veille

1. Faites bouillir l'eau avec le sucre.
2. Ajoutez la pâte de noisette et mixez pour homogénéiser le tout.
3. Réservez au frais.

1ÈRE ÉTAPE DE MONTAGE

La veille

1. Imbibez le biscuit avec 40g de sirop noisette.
2. Étalez 150g de crème praliné sur le biscuit.
3. Rouler le biscuit en faisant attention à bien serrer lors du roulage pour avoir un boudin bien régulier.
ASTUCE : Enroulez l'ensemble dans une feuille cuisson en serrant bien avec une grille ou une plaque de cuisson.
4. Laissez la bûche reposer 1 nuit au frais.



FINALISATION DE LA BÛCHE

1. Le lendemain, chauffez le sirop de noisette et appliquez-le sur la bûche à l'aide d'un pinceau.
2. Roulez la bûche dans de la poudre de noisette.
3. Montez la ganache vanille et pochez-la en ligne courbé sur le dessus avec une douille coupée en biais.
4. Ajoutez quelques touches de pâte de noisette et des demi-noisettes entre les cavités de la ganache.



Régalez-vous
et joyeux Noël !