



BÛCHE POMME CARAMEL KUMQUAT ET VANILLE

Recette **réalisée par Clément Réauté**,
Champion de France du dessert 2025,
Chef pâtissier Christophe Hay – Fleur de Loire.

> INGRÉDIENTS

Préparation pour une bûche
de 8 à 10 personnes

425 g Insert

250 g Biscuit

500 g Mousse bavaroise

500 g Glaçage

Kumquat, fleurs (Décors)

Glaçage

45 g Masse gélatine

100 g Sirop de glucose

70 g Eau

100 g Sucre

70 g Crème 35%

110 g Chocolat Dulcey
Valrhona®

Masse gélatine

74 g Eau froide

13 g Gélatine en feuille
(200 bloom)

PRÉPARATION À RÉALISER LA VEILLE DE LA DÉGUSTATION

MASSE GÉLATINE

1. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide pendant 10 minutes. Au bain-marie, faire fondre l'eau et la gélatine ensemble, puis laisser figer.

GLAÇAGE

1. Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose à 103 °C.
2. Le verser sur le chocolat et la masse gélatine pour les faire fondre, puis ajouter la crème une fois que le chocolat est complètement fondu.
3. Mélanger avec une maryse pour ne pas incorporer d'air.
4. Mixer avec un mixer plongeant sans incorporer d'air puis passer dans une passoire.
5. Réserver au frais



> INGRÉDIENTS

Insert de brunoise de pomme

340 g	Brunoise de pomme golden
30 g	Miel
20 g	Beurre
1 gousse	Vanille
60 g	Sucre
30 g	Crème 35%
23 g	Masse gélatine
35 g	Brunoise de kumquat

Biscuit vanille (250 g)

60 g	Farine
1 g	Levure chimique
50 g	Oeuf
12 g	Jaune
50 g	Sucre semoule
5 g	Sirop de glucose
1 g	Sel
25 g	Crème liquide 35%
40 g	Beurre
2 g	Poudre de vanille

INSERT DE BRUNOISE DE POMME

1. Éplucher et tailler les pommes en brunoise pour obtenir 340 g.
2. Les faire revenir dans le beurre et le miel pour les rendre translucides.
3. Stopper la cuisson pour qu'elles ne compotent pas.
4. Réaliser un caramel à sec à 170 °C avec la gousse de vanille. Déglacer avec la crème chaude.
5. Ajouter ensuite la masse gélatine et une fois bien dissoute, mélanger la brunoise de pomme cuite et la brunoise de kumquat.
6. Laisser le mélange refroidir à 60°C pour ne pas faire fondre le moule.
7. Mettre la brunoise dans le moule à insert.

BISCUIT VANILLE

1. Faire fondre le beurre avec la poudre de vanille.
2. Foisonner les œufs et les jaunes avec le sucre et le sirop de glucose.
3. Ajouter la farine et la levure chimique préalablement mélangées puis la crème liquide et le beurre tiède en passant dans un tamis la poudre de vanille.
4. Faire cuire les 250 g de pâte dans un moule à cake pour avoir la bonne épaisseur. Cuisson 165 °C durant 10 minutes.
5. Découper le biscuit pour avoir une bande de 5 cm de largeur, 2 cm d'épaisseur et 25 cm de longueur.
6. Positionner le biscuit sur l'insert une fois que celui-ci vient d'être moulé pour qu'ils adhèrent l'un à l'autre. Placer l'ensemble au congélateur.



> INGRÉDIENTS

Bavaroise Caramel Vanille (500 g)

- 60 g Lait
- 60 g Crème 35%
- 25 g Jaune d'oeuf
- 12 g Sucre
- 1 Gousse de vanille
- 125 g Chocolat Dulcey Valrhona®
- 10 g Masse gélatine
- 210 g Crème montée

Décor

- 1 Kumquat
- 10 Pétales de fleurs



BAVAROISE CARAMEL VANILLE

1. Réaliser une crème anglaise en chauffant la moitié du lait avec la crème ainsi que la gousse de vanille fendue et égrainée.
2. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre puis verser l'autre moitié du lait en mélangeant constamment.
3. Recuire l'ensemble de la préparation (environ 82 °C) et passer dans une passoire sur la masse gélatine. Verser progressivement sur le chocolat fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange.
4. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
5. Pour réaliser une crème montée mousseuse, fouetter la crème montée jusqu'à obtenir une consistance mousseuse et non ferme comme une crème fouettée.
6. Dès que le mélange est lisse, et à environ 40 °C, ajouter la crème montée mousseuse.
7. Verser la mousse dans le moule tant qu'elle est encore liquide. Laisser figer au froid.
8. Déposer l'insert congelé dans la mousse et le pousser jusqu'à ce que le biscuit soit à la bonne hauteur (attention au sens de l'insert).
9. Placer l'ensemble au congélateur toute la nuit.

FINITION LE JOUR J

1. Démouler la bûche avec de l'eau froide.
2. Tiédir le glaçage à 25 – 30 °C et mixer sans incorporer de bulle au glaçage et verser directement sur la bûche encore congelée afin que le glaçage prenne de façon homogène.
3. Disposer le décor.
4. Laisser décongeler au froid pendant 4 heures avant de déguster.

RÉGALEZ-VOUS !

