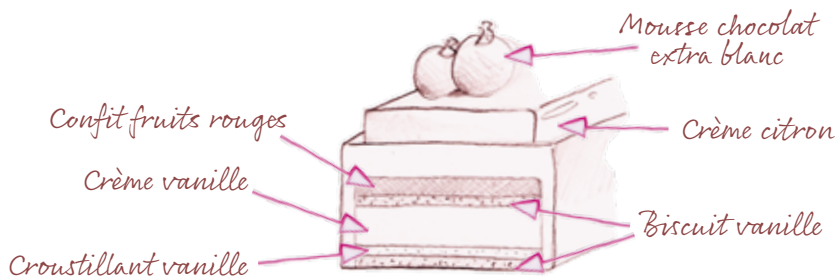


Oslo

Par : Mathias Gautron

Quantité : 4 bûches - Moule : Bûches carrées Mallard et Ferrières 60x40



Biscuit Vanille

Amande Poudre PatisFrance	375 g
Cassonade	220 g
Blancs d'œufs	105 g
Jaunes d'œufs	165 g
Vanille liquide PatisFrance	12 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 g
Sel fin	1,5 g
Beurre	306 g
Farine Pâtissière PatisFrance	168 g
Volcano PatisFrance	10 g
Trimoline	75 g
Patiscrem PatisFrance	105 g
Blancs d'œufs	420 g
Sucre vergeoise	125 g

Mélanger la poudre d'amande avec le sucre cassonade, les blancs, les jaunes, les vanilles, le sel sans monter. Ajouter le beurre chaud mélangé à la crème chaude et la trimoline. Faire monter les blancs avec le sucre vergeoise. Incorporer une partie au premier mélange. Ajouter la farine tamisée avec le volcano. Finir par le reste des blancs montés. Cuire en deux cadres 36 x 54 à 170°C environ 25 minutes (1 kg par plaque) avec une feuille silicone sur le dessus.

Croustillant Vanille

Amandes Blanchies Torréfiées PatisFrance	300 g
Noisettes Blanchies Torréfiées PatisFrance	300 g
Beurre	75 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	42 g
Fleur de sel	2 g
Crousticrep PatisFrance	200 g
Vanille Poudre PatisFrance	8 g

Torréfier les fruits secs à 150°C pendant 30 minutes. A froid, broyer au robot coupe les fruits secs avec la vanille jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter le chocolat et mixer. Mélanger à la main la préparation Crousticrep et la fleur de sel râpée sur l'étamine. Etaler sur feuille guitare et déposer ensuite sur le biscuit vanille.

Crème Vanille

Lait	825 g
Tonka	0,5 g
Sucre	108 g
Jaunes d'œufs	112 g
Elgel PatisFrance	60 g
Pectine NH PatisFrance	3 g
Crème fraîche	240 g
Fleur de sel	1 g
Vanille Poudre PatisFrance	2 g

Faire une infusion dans le lait avec la Tonka râpée et la vanille. Filtrer et réaliser une crème pâtissière avec le sucre, la pectine, les jaunes d'œufs et la poudre à crème. Ajouter la crème fraîche et la fleur de sel. Mixer et couler sur le croustillant vanille chocolat blanc. Prendre au grand froid.

Compotée de Fruits Rouges

Starfruit Framboise PatisFrance	510 g
Starfruit Fraise PatisFrance	270 g
Yuzu	30 g
Sucre semoule	204 g
Pectine NH PatisFrance	24 g
Masse de gélatine	12 g
Cointreau	15 g

Chauffer les Starfruit à 40/50°C, ajouter le sucre puis mélanger avec la pectine et porter le tout à ébullition. Refroidir rapidement en dessous de 40°C, ajouter l'alcool, mélanger et réserver au froid (4°C) pour laisser agir la pectine totalement. Ensuite mixer pour assouplir et dresser le tout sur le biscuit vanille. Congeler.

Mousse Chocolat Blanc

Patiscrem PatisFrance	240 g
Lait entier	240 g
Vanille Gousse PatisFrance	3 g
Jaunes d'œufs	92 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	1000 g
Belcolade Beurre de Cacao	45 g
Patiscrem PatisFrance	700 g

Faire une infusion dans le lait et la crème avec la vanille. Filtrer et réaliser une crème anglaise avec les jaunes. Verser sur le chocolat et mixer. A 32°C, ajouter le beurre de cacao tempéré. Terminer avec la crème fouettée (400 g par gouttière). Le reste de la mousse doit être garnie dans des sphères de deux tailles différentes.

Crème infusée Citron

Patiscrem PatisFrance (1)	1620 g
Sucre	260 g
Jaunes d'œufs	330 g
Gélatine Poudre PatisFrance	25 g
Eau d'hydratation	140 g
Patiscrem fouettée PatisFrance (2)	360 g
Zeste citron vert	3 g
Zeste citron jaune	3 g

Chauffer la crème avec les zestes. Mélanger le sucre et les jaunes. Cuire l'ensemble à 82°C. Mélanger l'ensemble avec la gélatine hydratée. Chinoiser, filtrer et mixer. Laisser refroidir à 30°C et ajouter la crème montée (2). Couler en cadre 36 x 56. Surgeler. Découper 7 bandes de 5 cm de large.

Glaçage Chocolat Extra Blanc

Lait entier	150 g
Sirup de glucose	250 g
Gélatine Poudre PatisFrance	15 g
Eau d'hydratation	80 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	400 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	500 g

Bouillir le lait, le sirup de glucose. Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat. Mixer. Ajouter le glaçage. Réserver au frais. Après 12h, chauffer à 35°C et mixer.

Pulvérisation Chocolat Extra Blanc

Belcolade Beurre de Cacao	250 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	250 g
Huile de pépins de raisin	5 g

Fondre tous les ingrédients à 35°C et mixer.

Chocolat plastique blanc

Belcolade Blanc Selection	750 g
Sucre Glace	75 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	75 g
Glucose	300 g

Faire chauffer le glucose à 40°C et le mélanger avec le glaçage et le sucre glace. Faire fondre le chocolat à 32°C et l'ajouter à la première composition. Laisser cristalliser pendant 12 heures avant utilisation. Etaler dans des moules silicones pour réaliser les embouts de bûches.

Montage et finitions

- Dans un cadre 36 x 54 déposer le biscuit vanille.
- Recouvrir du croustillant vanille.
- Couler la crème vanille.
- Déposer un biscuit vanille.
- Etaler le confit de fruits rouges.
- Détailler 4 bandes de 7 cm. Couler la mousse chocolat blanc dans les gouttières et déposer la bande d'insert. Surgeler.
- Démouler et pulvériser de beurre de cacao et de chocolat Belcolade Selection Extra Blanc ainsi que les sphères.
- Couler le crème citron dans un cadre 36 x 54. Surgeler.
- Détailler 4 bandes de 5 cm et les glacer avec le glaçage chocolat extra blanc et les sphères. Déposer la bande glacée au centre de la bûche.
- Décorer de scintillant et feuille argent.

