

# Bûche Atypique

Pour 2 gouttières de 56 x 7 x 7 cm soit 6 bûches.

## STREUSEL CHOCOLAT NOISETTE

Beurre	260 g
Farine	200 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	40 g
Vergeoise	140 g
Noisettes IGP Piémont Blanchies PatisFrance torréfiées	180 g
Fleur de sel	1 g
TOTAL	821 g

A l'aide du batteur avec la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Passer au crible sur une feuille de silicone et réserver au surgélateur. Cuire à 150°C pendant 17 minutes.

## CROUSTILLANT CHOCOLAT

Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	38 g
Beurre	23 g
Streusel chocolat noisette	200 g
Belcolade Origins Noir Uganda 80% Bio Cacao-Trace broyé	40 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	55 g
Fleur de sel	1 g
TOTAL	357 g

Fondre la couverture puis ajouter le beurre et le praliné. Ajouter le Streusel, les éclats de chocolat et la fleur de sel. Etaler 150 g dans le fond du cadre. Conserver le reste de Streusel pour les contours et le dessus de la bûche. Réserver.

## BISCUIT CHOCOLAT

Jaunes d'œufs	140 g
Sucre (1)	80 g
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Bio Cacao-Trace	70 g
Belcolade Noir Absolu Ebony 96% Cacao-Trace	30 g
Blancs d'œufs	220 g
Sucre (2)	80 g
TOTAL	620 g

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre (1) puis mélanger avec le chocolat fondu (45°C). Battre les blancs d'œufs avec le sucre (2) et incorporer dans le premier mélange. Etaler régulièrement sur plaque de cuisson 40 x 60 cm. Cuire à 210°C pendant environ 6 minutes. Laisser refroidir et détailler des bandes de 6 cm de large.

## GELÉE BERGAMOTE ET MANDARINE

Purée de fruit bergamote	180 g
Starfruit Mandarine PatisFrance	120 g
Puratos Harmony Classic Neutre	300 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	12 g
Eau d'hydratation	70 g
TOTAL	682 g

Imbiber la gélatine dans de l'eau froide (4°C). Porter à ébullition les purées de fruits et l'Harmony puis ajouter la gélatine.

## CRÉMEUX CARAMEL

Sucre à sec	160 g
Sirop de glucose	18 g
Trimoline	7 g
Beurre	60 g
Patiscrem PatisFrance	340 g
Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	250 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Fleur de sel	1 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	40 g
TOTAL	877 g

Cuire le sucre à sec, décuire avec le sirop de glucose chaud, la trimoline et le beurre noisette. Décuire à nouveau avec la crème chaude, la vanille et le sel. Laisser tomber à 75°C et couler sur le chocolat et le beurre de cacao. Mixer.

## MOUSSE AMANDE

Lait	155 g
Patiscrem PatisFrance	155 g
Jaunes d'œufs	155 g
Trimoline	45 g
Linnolat Couverture Amande	520 g
Gélatine masse	21 g
Patiscrem PatisFrance fouettée	720 g
TOTAL	1771 g

Chauffer la crème, le lait et la trimoline puis cuire à 82°C avec les jaunes d'œufs. Ajouter la masse gélatine et verser sur le Linnolat Amande. Réaliser une émulsion et mixer. Incorporer la crème moussieuse à 40°C. Utiliser aussitôt.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Dans un cadre 56 x 7 x 7 cm déposer 150 g de croustillant chocolat.
- Déposer le biscuit chocolat préalablement détaillé.
- Couler 300 g de gelée bergamote et prendre au froid.
- Couler 320 g de crémeux caramel et recouvrir d'un autre biscuit chocolat.
- Couler 880 g de mousse amande.
- Et recouvrir de Streusel chocolat noisette.
- Après démoulage, recouvrir les côtés de Streusel.
- Pulvériser avec une sauce 50% Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace et 50% Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace
- Déposer une vague réalisée avec du Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace ainsi que les deux embouts de bûche.

Streusel chocolat  
noisette

Mousse amande

Croustillant chocolat

Caramel

Gelée bergamote

Biscuit chocolat

