

Bûche Bien-être



COMPOSITION

- 1 - Biscuit Moelleux
- 2 - Crème Diplomate
- 3 - Fourrage Fruité
- 4 - Ganache
- 5 - Croustillant

Biscuit Moelleux

Ingédients

Préparation Tegral Biscuit Moelleux	800 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	50 g
Huile	160 g
Eau	410 g

500 g Méthode de travail

Dans un batteur, mélanger à la feuille tous les ingrédients ensemble pendant 4 minutes à moyenne vitesse.

Étaler à 6 mm sur un Silpat puis cuire pendant 10 min à 180°C.

Mettre sur une grille dès la sortie du four pour éviter le dessèchement de la génoise.

■ 180°C ■ Four ventilé ■ Clé fermée

Crème Diplomate

Ingédients

Lait	500 g
Préparation crème pâtissière à froid	150 g
Delicecrem	
Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace	270 g

550 g Méthode de travail

Dans un batteur équipé d'un fouet, mélanger la Delicecrem et le lait pendant 5 minutes à vitesse rapide.

Fondre le chocolat à 40°C et l'ajouter à la crème pâtissière.

Fouetter l'Ambiante jusqu'à obtenir une texture ferme et l'incorporer à la crème pâtissière au chocolat. Étaler 150 g sur la ganache.

Fourrage Fruité

Ingédients

Topfil Finest Cerise 70%	1000 g
--------------------------	--------

200 g Méthode de travail

Prêt à l'emploi. Remplir un tube et surgeler pour créer un insert.

Ganache

Ingédients

Chocolat Selection Noir 55% Sans-Sucre	445 g
Cacao-Trace	
Garniture végétale Ambiante	340 g

150 g Méthode de travail

Chauffer l'Ambiante et le glucose à 80°C et verser sur le chocolat, utiliser un mixeur plongeant pour obtenir une bonne émulsion.

Fondre la ganache à 35°C et l'étaler sur le biscuit.

Croustillant

Ingédients

Belcolade Selection Noir 55% Sans-Sucre	300 g
Cacao-Trace	
Crousticrep Blond	300 g

100 g Méthode de travail

Fondre le chocolat à 40°C, ajouter le praliné et le Crousticrep délicatement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien enrobés.

Étaler des morceaux sur du papier cuisson et laisser prendre avant de saupoudrer de sucre glace.

MONTAGE

Étaler la ganache fondu sur le biscuit moelleux et laisser prendre avant d'ajouter la crème diplomate et le tube de Topfil congelé. Rouler la bûche et fermer le rouleau avec du papier cuisson. Conserver au congélateur jusqu'à ce que la crème soit bien prise. Avec une spatule, étaler le reste de la crème diplomate et utiliser une feuille d'acétate pour lisser la crème. Avec une douille Saint-Honoré, pocher des bandes sur le dessus de la bûche, puis ajouter les morceaux croustillants sur le dessus de la bûche.