

# Bûche Bien-être



## COMPOSITION

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

### Biscuit Moelleux

500 g Méthode de travail

#### Ingrédients

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

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

550 g Méthode de travail

#### Ingrédients

Lait	500 g
<b>Préparation crème pâtissière à froid</b>	150 g
<b>Delicecrem</b>	
<b>Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace</b>	270 g
<b>Garniture végétale Ambiante</b>	700 g

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

200 g Méthode de travail

#### Ingrédients

<b>Topfil Finest Cerise 70%</b>	1000 g
---------------------------------	--------

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

### Ganache

150 g Méthode de travail

#### Ingrédients

<b>Chocolat Selection Noir 55% Sans-Sucre Cacao-Trace</b>	445 g
<b>Garniture végétale Ambiante</b>	340 g
Glucose	60 g

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

100 g Méthode de travail

#### Ingrédients

<b>Belcolade Selection Noir 55% Sans-Sucre Cacao-Trace</b>	300 g
<b>Crousticrep Blond</b>	300 g
<b>PatisFrance Praliné Noisette IGP Piémont 62%</b>	300 g

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 fondue 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.