

# Bûche Classique



## COMPOSITION

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

### Biscuit Moelleux

500 g Méthode de travail

#### Ingrédients

Œufs	800 g
<b>Cacao Poudre Cacao-Trace</b>	50 g
Sucre	500 g
Farine	450 g

Dans un batteur équipé d'un fouet, monter les œufs avec le sucre en chauffant préalablement l'ensemble à 60°C.

Incorporer ensemble la farine et le cacao tamisé. Étaler la préparation sur une hauteur de 1 cm sur du papier cuisson et cuire à 210°C pendant environ 7 min. Disposer sur une grille dès la sortie du four pour éviter le dessèchement de la génoise. Réserver au frais.

■ 210°C ■ Four ventilé ■ Clé fermée

### Crème Diplomate

750 g Méthode de travail

#### Ingrédients

Lait	500 g
Sucre	100 g
<b>Crème Pâtissière Ami'gel</b>	55 g
Œufs	150 g
<b>Chocolat Selection Noir 65% Cacao-Trace</b>	275 g
<b>Gelée Dessert</b>	30 g
<b>Crème UHT Patiscrem</b>	700 g

Réaliser une crème pâtissière avec les 4 premiers ingrédients.

Ajouter la gelée dessert puis le chocolat.

Mixer et réserver à 4°C.

Ajouter la crème UHT préalablement montée.

### Ganache

150 g Méthode de travail

#### Ingrédients

<b>Chocolat Selection Noir 65% Cacao-Trace</b>	500 g
<b>Crème UHT Patiscrem</b>	500 g

Fondre les ingrédients ensemble au micro-ondes. A 30°C, étaler la ganache sur la génoise.

### Croustillant

200 g Méthode de travail

#### Ingrédients

<b>Chocolat Selection Noir 55% Cacao-Trace</b>	300 g
<b>Brisures Crousticrep Blond</b>	300 g
<b>Praliné Noisette 50%</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 une fine couche sur du papier cuisson de la longueur de la bûche et de 15 cm de large.

## Velours

### Ingrédients

<b>Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	100 g
<b>Chocolat Selection Noir 55% Cacao-Trace</b>	100 g

### 20 g Méthode de travail

Fondre le beurre de cacao et le chocolat séparément avant de les mélanger. Pulvériser à environ 32°C sur la bûche congelée.

## MONTAGE

Étaler la ganache fondue sur le biscuit moelleux et laisser prendre avant d'ajouter la crème diplomate.

Rouler la bûche et fermer le rouleau avec du papier cuisson, conserver au réfrigérateur ou au congélateur.

Avec une spatule, étaler le reste de la crème diplomate de manière irrégulière pour donner une texture d'écorce sur le dessus de la bûche.

Étaler une fine couche de croustillant sur du papier cuisson de la longueur de la bûche et de 15 cm de large, ajouter la bûche et fermer les côtés en utilisant le papier cuisson, puis congeler.

Pulvériser le velours sur la bûche de Noël congelée et ajouter la décoration en chocolat.