

Bûche Créative



COMPOSITION

- 1 - Cœur fondant
- 2 - Ganache
- 3 - Fourrage Fruité
- 4 - Ganache montée
- 5 - Croustillant
- 6 - Glaçage

Biscuit fondant

1000 g Méthode de travail

Ingrédients

Préparation pour Gâteau Cœur Fondant	1000 g
Eau	250 g
Œufs Entiers	250 g

Dans un batteur, fouetter tous les ingrédients ensemble pendant 4 minutes à grande vitesse.

Étaler la préparation dans un cadre de 60x40 cm puis cuire à 190°C environ 8 min.

Une fois cuit, garder le cadre autour du biscuit.

■ 190°C ■ Four ventilé ■ Clé fermée

Ganache

750 g Méthode de travail

Ingrédients

Crème UHT Patiscrem	300 g
Glucose	120 g
Chocolat Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	445 g

Chauffer la Patiscrem et le glucose à 85°C et verser sur le chocolat.

Fondre la ganache à 35°C et étaler 750 g sur le biscuit.

Fourrage Fruité

1000 g Méthode de travail

Ingrédients

Topfil Framboise 70%	1 000 g
-----------------------------	---------

Étaler le Topfil sur la ganache et congeler le tout avant d'ajouter la crème.

Ganache montée

1200 g Méthode de travail

Ingrédients

Crème UHT Patiscrem	600 g
Trimoline	150 g
Chocolat Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	670 g
Crème UHT Patiscrem	1400 g

Chauffer les 3 premiers ingrédients ensemble au micro-ondes et mixer.

Incorporer la crème liquide froide en mixant.

Laisser reposer au moins 12h.

Dans un batteur équipé d'un fouet, monter le mélange.

Étaler 1 200 g par cadre de 60x40 cm.

Croustillant

450 g Méthode de travail

Ingrédients

Chocolat Selection Noir 55% Cacao-Trace	300 g
Brisure Crousticrep Blond	300 g
Praliné Noisette IGP Piémont 62%	300 g

Fondre le chocolat à 40°C, puis ajouter le praliné et le Crousticrep.

Glaçage

Ingrédients

Miroir Glassage Chocolat Noir

Eau

100 g

1 000 g

100 g

Méthode de travail

Chauffer le Glassage Miroir Chocolat Noir et l'eau à 40°C, utiliser un mixeur plongeant pour éliminer les bulles d'air et pulvériser sur la bûche.

MONTAGE

Étaler le croustillant sur le biscuit dans un cadre et laisser cristalliser.

Étaler ensuite la ganache sur le croustillant et laissez-la prendre avant d'appliquer le Topfil framboise sur le dessus. Congeler.

Obturer le cadre avec la ganache montée, lisser le dessus puis surgeler.

Une fois congelé, couper des bandes de 8 x 60 cm et dresser des spots de ganache préalablement montée sur le dessus.

Chauffer le glaçage et pulvériser en vous concentrant sur le dessus de la bûche. Laisser le temps au glaçage de prendre avant de dresser à nouveau des spots de ganache montée.

Décorer avec des bandes et des boucles de chocolat.