

Bûche végétale

Pour 2 gouttières bûche standards

BISCUIT

Farine de force	300 g
Amidon de Maïs PatisFrance	75 g
Noisette en Poudre PatisFrance	200 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Huile	75 g
Eau	390 g
Volcano PatisFrance	20 g
Sucre	100 g
Trimoline	100 g
TOTAL	1280 g

Mélanger tous les ingrédients au fouet à grande vitesse pendant 2 à 3 minutes. Cuire en cadre 40 x 60 cm à 180°C pendant 16 minutes. Laisser refroidir et couper 2 bandes de 7 cm et 2 bandes de 5 cm.

CROUSTILLANT

Gianduja Noir PatisFrance	730 g
Noisettes Blanchies IGP Piémont PatisFrance	150 g
Amande Bâtonnet PatisFrance	150 g
Riz soufflé	150 g
TOTAL	1180 g

Caraméliser les amandes en bâtonnet et fondre le Gianduja. Ajouter les noisettes torréfiées et concassées, les amandes et le riz. Mélanger le tout et étaler en cadre 40 x 60 cm.

CRÉMEUX VANILLE AMANDE

Lait de soja	430 g
Linnolat Couverture Amande	330 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pcs
TOTAL	760 g

Chauffer le lait de soja avec la vanille et verser sur la couverture. Mixer et couler 375 g par mini gouttière. Laisser prendre au réfrigérateur au moins 2 heures avant de congeler.

CRÉMEUX NOISETTE

Lait de soja	430 g
Linnolat Couverture Noisette	330 g
TOTAL	760 g

Chauffer le lait, verser sur la couverture et mixer. Couler sur le crémeux vanille, déposer une bande de biscuit de 5 cm. Laisser prendre au froid au moins 2 heures avant de mettre au congélateur.

MOUSSE CHOCOLAT

Lait de soja (1)	288 g
Elsay PatisFrance	22 g
Linnolat 45%	504 g
Lait de soja (2)	360 g
Puratos Ambiante Topping	360 g
TOTAL	1534 g

Cuire l'Elsay avec le lait de soja (1), verser sur le chocolat de couverture et mixer. Foisonner le lait de soja (2) avec l'Ambiante. A 30°C ajouter la crème végétale montée. Monter la bûche et garder le restant de mousse dans un bol au réfrigérateur.

MONTAGE ET FINITIONS

INSERT :

- Garnir un moule insert avec 375 g de crémeux vanille puis 375 g de crémeux noisettes.
- Déposer la bande de biscuit de 5 cm.

BÛCHE :

- Garnir une gouttière avec 600 g de mousse.
- Insérer l'insert puis rajouter 120 g de mousse.
- Lisser et déposer la bande de biscuit de 7 cm.
- Découper le croustillant à l'aide d'un couteau scie en 9 x 21 cm.
- Démouler et découper les bûches.
- Glacer à l'aide du Puratos Glassage Neutre à 40°C avec 5% de Pralirex Noisette PatisFrance.
- Déposer les bûches sur les semelles de croustillant.
- Détendre à la maryse le restant de mousse et pocher sur le dessus de la bûche une spirale.
- Décorer avec des noisettes et des amandes.

