

# BÛCHETTE MUSTIKA



VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



Antoine Michelin.

CHEF PÂTISSIER  
ÉCOLE VALRHONA

Recette calculée pour 10 Moules Bûchettes - Moule « Insert Slalom (réf.12433) ».



## CRÉMEUX PRALINÉ FRUITÉ AMANDE NOISETTE

700 g	Lait demi-écrémé	:	Chauffer le lait à 60/70 °C, ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
11 g	Gélatine poudre 220 Bloom	:	Verser une petite quantité sur le praliné et le beurre de cacao.
55 g	Eau d'hydratation	:	Émulsionner à la maryse en versant progressivement le reste du lait gélifié.
795 g	<b>Praliné amande noisette 60% fruité</b>	:	Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
135 g	<b>Beurre de cacao</b>	:	Laisser cristalliser au réfrigérateur minimum 12 heures.
1700 g	Poids total	:	

## CONFIT MYRTILLE

1300 g	Myrtille Vaccinum Myrtillus en purée 100 %	:	Chauffer la purée de myrtille avec le glucose à 40 °C, puis ajouter le sucre semoule préalablement mélangé avec la pectine.
216 g	Glucose DE35/40	:	Porter à ébullition et ajouter le jus de citron.
216 g	Sucre semoule	:	Réserver à 4 °C.
28 g	Pectine NH	:	
40 g	Jus de citron jaune	:	
1800 g	Poids total	:	

## SABLÉ 5 CÉRÉALES

630 g	Farine T80	:	Mixer les ingrédients secs au robot coupe en prenant soin de ne pas trop mixer les flocons 5 céréales.
965 g	Flocon 5 céréales	:	Mélanger au batteur à la feuille en ajoutant le beurre sec coupé en cubes puis les blancs petit à petit.
12 g	Sel de Guérande	:	Réserver.
500 g	Vergeoise brune	:	
8 g	Levure chimique	:	
755 g	Beurre sec 84%	:	
125 g	Blanc d'œuf	:	
3000 g	Poids total	:	

## BISCUIT AMANDES 5 CÉRÉALES

205 g	Amande brute entière	:	Torréfier les amandes et les flocons 5 céréales à 150 °C pendant environ 20 minutes.
165 g	Flocon 5 céréales	:	Lorsque tout est froid, broyer très finement au robot coupe. Réserver.
310 g	Blanc d'œuf	:	Monter les blancs avec le sucre puis ajouter les jaunes à la fin.
245 g	Sucre semoule	:	Ajouter délicatement le premier mélange d'amandes et de flocons en poudre puis terminer par le
260 g	Jaune d'œuf	:	beurre fondu à environ 45 °C.
115 g	Beurre sec 84%	:	Utiliser aussitôt.
1300 g	Poids total	:	

## MOUSSE YAOURT

255 g	Jus de citron vert	:	Chauffer le jus de citron vert et le sucre inverti à 40 °C, ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
340 g	Sucre inverti	:	Mélanger avec le yaourt.
50 g	Gélatine poudre 220 Bloom	:	Lorsque le mélange est à 30 °C, ajouter la crème montée mousseuse.
255 g	Eau d'hydratation	:	Utiliser aussitôt.
1270 g	Yaourt nature	:	
1530 g	Crème UHT 35%	:	
3700 g	Poids total	:	

## NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER

1360 g	Absolu cristal	:	Porter à ébullition le nappage neutre Absolu cristal avec l'eau.
136 g	Eau minérale	:	Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.
1500 g	Poids total	:	

## MOULAGE ET FINITION

QS OPALYS 33%

### Mise en place :

Réaliser le crémeux praliné et le confit myrtille. Réserver.

Réaliser le sablé 5 céréales et l'étaler à 4 mm dans un cadre de 37 cm x 57 cm.

Cuire environ 30 minutes à 160 °C au four ventilé.

Réaliser le biscuit et couler 1300 g sur le sablé.

Cuire environ 10 minutes à 180 °C.

Lorsque le biscuit est froid, détailler des bandes de 3,5 cm x 52 cm dans le sens de la longueur.

À l'aide d'une douille de 13 mm, dresser à la poche deux tubes de crémeux praliné d'environ 80 g de chaque côté des bandes de biscuits, en prenant soin de laisser un espace entre les deux.

Déposer ensuite environ 120 g de confit myrtille entre les tubes de crémeux praliné puis surgeler.

### Montage :

Réaliser la mousse yaourt.

Lorsque le mélange est terminé ajouter 500 g de confit myrtille dans la mousse puis mélanger brièvement afin de créer des marbrures.

Déposer environ 400 g de mousse marbrée dans les « **Moules insert Slalom (ref. 12433)** ».

Déposer l'insert côté sablé vers le haut puis surgeler.



**Décor :**

Étaler de la couverture Opalys précristallisée sur une « **Feuille transferts CHOCOLATREE** ».

Avant complète cristallisation, détailler des « vagues » à l'aide d'un carton découpé à la forme du moule slalom. Laisser cristalliser.

Mouler des boules de Noël dans le moule « **Mini boules de Noël (ref.18824)** ».

Après les avoir assemblées, coller les mini boules de Noël sur les vagues.

Démouler puis pulvériser à l'aide de nappage Absolu.

Finaliser avec un **logo personnalisé** ou des **décor en chocolat CHOCOLATREE**.



\*



\*



**PRALINÉ AMANDE NOISETTE  
60% FRUITÉ**

11307



**5 MINIS BOULES DE NOËL**

2 cm - Ø 20 mm

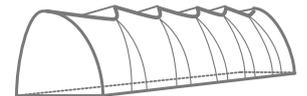
18824



**MYRTILLE VACCINUM  
MYRTILLUS 100% EN PURÉE**

48591 - 4x1 kg

48594 - 2x5 kg



**MOULE INSERT BÛCHE  
SLALOM**

12433 - Insert : 54 x 6 x 4,5 cm

12487 - Grand : 54 x 9 x 7 cm



\*

**VALRHONA** : Opalys 33% (8118), Beurre de cacao (160), Absolu cristal (5010), Praliné amande noisette 60% fruité (11307), 5 mini boules de Noël 2 cm (18824), Moule insert Slalom (12433).

**SOSA** : Fruit pectine NH (37850/500 g), Glucose en poudre DE33 (39464/500 g - 37311/3 kg), Gélatine bovine (38670/750 g), Sucre inverti liquide (37111/7 kg - 37110/1,4 kg), Amandes Largueta naturelles 34/35 (36911/10 kg).

**CHOCOLATREE** : Décor transferts (cf. Catalogue chocolatree), Transferts personnalisés (Contactez votre commercial).

**ADAMANCE** : Myrtille Vaccinum Myrtilillus en purée 100% (48591/4x1kg - 48594/2x5 kg).