

---

# BÛCHE NOISETTE

RECETTE POUR 3 BÛCHES

---



## INGRÉDIENTS SOSA

- > Pâte pure de noisettes - réf. 16649
- > Noisettes croquantes - réf. 16646
- > Noisettes cantonaises - réf. 16641
- > Pectine X58 - réf. 16700

## CHOCOLATS VALRHONA

- > Couverture Tanariva 33% - réf. 4659
- > Couverture Caraïbe 66% - réf. 4654
- > Couverture Jivara 40% - réf. 4658
- > Cacao poudre - réf. 159

## DÉCORS ET MOULES VALRHONA SIGNATURE

- > Éclats d'or - réf. 13950
- > Moule bûche ondulation - réf. 10663
- > Moule bûche mini U - réf. 3929
- > Embouts de bûche givre noir - réf. 16826
- > Étoile flocon lactée - réf. 16851

## Biscuit noisettes et cacao

390 g	blancs d'œufs
360 g	sucre
460 g	jaunes d'œufs
100 g	cacao poudre
80 g	poudre de noisettes
80 g	farine T55

- Tamiser le cacao poudre, la farine et la poudre de noisettes.
- Monter les jaunes d'œufs au batteur.
- Monter également les blancs avec le sucre semoule en texture ferme.
- Mélanger délicatement les deux appareils, puis ajouter les poudres.
- Couler en cadre et cuire à 190°C environ 8 à 10 minutes.

## Craquant aux noisettes

300 g	praliné noisette
100 g	pâte pure de noisettes
80 g	éclats d'or
200 g	couverture Tanariva 33%
80 g	noisettes croquantes

- Fondre la couverture à 40°C et ajouter le reste des ingrédients.
- Réserver environ 200 g de craquant pour le décor.
- Étaler le reste sur une bande de biscuit.
- Réserver au congélateur.

## Crèmeux praliné

350 g	lait entier
4 g	gélatine en poudre
20 g	eau d'hydratation
600 g	pâte pure de noisettes
100 g	crème UHT 35%
q/s	noisettes cantonaises

- Réhydrater la gélatine avec l'eau.
- Bouillir le lait, ajouter la gélatine fondue et verser petit à petit sur le praliné et la pâte de noisettes préalablement mélangées.
- Réaliser une émulsion et finir celle-ci en ajoutant la crème froide puis mixer.
- Couler dans le moule bûche mini U et ajouter les noisettes cantonaises préalablement concassées. Surgeler.

## Mousse allégée Caraïbe

210 g	lait entier
1040 g	crème UHT 35%
300 g	couverture Caraïbe 66%
4 g	gélatine
20 g	eau d'hydratation
2 g	pectine X-58
15 g	sucre semoule

\*Le mélange de gélatine et pectine x-58 donnera une texture souple et fondante à votre mousse.

- Mélanger le sucre et la pectine X-58. Réhydrater la gélatine avec l'eau.
- Chauffer le lait, ajouter la gélatine fondue ainsi que le mélange sucre et pectine X-58\* puis donner une ébullition. Verser environ 1/3 du lait chaud sur la couverture fondue, mélanger au fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée.
- Ajouter progressivement le reste du lait, et mixer pour parfaire cette texture.
- À 38/40°C, incorporer la crème montée mousseuse. Couler de suite.

## Appareil à pulvériser Jivara

500 g	couverture Jivara 40%
500 g	beurre de cacao

- Fondre ensemble les ingrédients.
- Chinoiser avant utilisation. Utiliser à 50°.

## Assemblage

Détailler le biscuit en bande de 50 cm x 7 cm.  
Remplir à moitié le moule bûche ondulation avec la mousse Caraïbe.  
Ajouter l'insert crèmeux praliné, verser de nouveau de la mousse Caraïbe puis déposer la bande de biscuit avec le craquant.  
Démouler et pulvériser avec l'appareil Jivara. Découper en trois bûches de 16 cm.  
Décorer chacune des bûches avec des embouts et des décors étoile.  
Parsemer au pied de la bûche un peu de craquant aux noisettes.



- Appareil à pulvériser Jivara
- Pure pâte de noisettes
- Noisettes cantonaises
- Crèmeux praliné
- Biscuit noisettes et cacao
- Mousse allégée Caraïbe
- Craquant aux noisettes