

# LIVRET RECETTES DE NOËL



# LES FÊTES APPROCHENT



**POUR LES FÊTES, VALRHONA SELECTION** met à disposition le meilleur des produits et services de la gastronomie sucrée.

Nous sélectionnons les marques qui partagent la même ambition d'excellence que Valrhona et les distribuons de façon adaptée selon les pays. Un accompagnement personnalisé qui laisse libre cours à votre créativité.

**POUR ÊTRE DURABLE, NOUS SOMMES CONVAINCUS QU'IL FAUT ÊTRE RESPONSABLE** et nous nous assurons que toutes les marques fédérées s'engagent dans cette démarche.



## PRÉPAREZ LES FÊTES DE NOËL

Les fêtes de fin d'année sont un moment indispensable pour votre activité. Pour vous accompagner lors de cette période, nous avons décidé de vous offrir ce livret de recettes pour vous inspirer sur des créations originales.

La bûche de Noël est une tradition du réveillon. C'est le dessert incontournable de Noël pour finir le repas sur une touche gourmande. Il en existe pour tous les goûts : à base de biscuit roulé, glacée, au chocolat, noisettes, ou encore moulée avec une mousse de fruits.

**Osez le mélange des saveurs et surprenez vos clients au travers de créations uniques !**



# LES RECETTES DE NOËL



**01.**

Bûche glacée  
au yaourt et à  
la grenade



**02.**

Bûche de  
noël passion  
noisette



**03.**

Bûche  
noisette



**04.**

Bûche cerises  
et mascarpone



**05.**

Bûche  
roulée à la  
vanille de  
Madagascar



**06.**

Bûche Bahibé  
et pomme  
granny smith  
vanillée



## ASTUCES

Retrouvez nos produits sur la boutique [valrhona-selection.fr](http://valrhona-selection.fr) en cliquant sur les noms des produits dans les fiches recettes et passez votre commande.



En cliquant sur ce pictogramme dans le livret, vous pourrez visionner les recettes en vidéos.



Produits 100 % d'origine naturelle.

# BÛCHE GLACÉE AU YAOURT ET À LA GRENADE

Recette pour 4 gouttières de 54 cm



# BÛCHE GLACÉE AU YAOURT ET À LA GRENADE



## Dacquoise Macaé

- 375 g Blancs d'œufs
- 30 g **Albuwhip Sosa**
- 275 g Sucre semoule
- 100 g **Tréhalose Sosa**
- 375 g **Farine d'amande extra fine Sosa**
- 225 g **Macaé 62% Valrhona**

## Crème glacée yaourt

- 365 g Lait entier
- 63 g Lait en poudre 0% MG
- 300 g Sucre semoule
- 120 g Glucose atomisé
- 337 g Crème UHT 35%
- 782 g Yaourt nature
- 8 g **Procrema 5 bio Sosa**

## Sorbet à la grenade

- 1 500 g Pulpe de grenade
- 340 g Sucre semoule
- 120 g Glucose atomisé
- 8 g **ProSORbet 5 naturel Sosa**

## Mousse chocolat glacée Macaé

- 500 g Lait entier
- 480 g **Glucose liquide Sosa**
- 300 g Jaunes d'œufs
- 300 g Sucre semoule
- 640 g **Macaé 62% Valrhona**
- 800 g Crème UHT 35%

## Appareil à pulvériser Macaé

- 400 g **Macaé 62% Valrhona**
- 600 g Beurre de cacao
- 80 g **Cacao pâte extra 100% Valrhona**



Mélanger les blancs le tréhalose le sucre et l'Albuwhip. Chauffer à 50°C au bain-marie puis refroidir au fouet à une température de 30°C environ.  
Ajouter la couverture fondue et la poudre d'amande.  
Étaler sur une plaque 40 cm x 60 cm et cuire à 180°C environ 10 à 12 minutes.

Mélanger les ingrédients au lait en suivant les températures suivantes :

- à 25°C ajouter la poudre de lait,
- à 30°C ajouter les sucres,
- à 35°C ajouter les matières grasses,
- à 45°C ajouter le Procrema préalablement mélangé avec 10% du sucre semoule initial.

Pasteuriser le tout à 75°C refroidir.  
Laisser maturer une nuit au frigo.

Mélanger le glucose atomisé avec le sucre semoule .  
Verser sur la pulpe, chauffer à 50°C, puis ajouter le stabilisateur ProSORbet et pasteuriser à 75°C. Refroidir et réserver au froid.

Porter à ébullition, le lait et le glucose puis mélanger les jaunes et le sucre. Cuire le tout à 82°C. Chinoiser et verser petit à petit sur le chocolat partiellement fondu jusqu'à obtention d'un noyau élastique et brillant signe d'une émulsion démarrée. Tempérer à 45°C puis ajouter la crème montée mousseuse. Utiliser aussitôt.

Fondre ensemble tous les ingrédients.  
Tempérer à 50°C.

## Ingrédients et accessoires pour le montage et les finitions :

- Moule bûche mini U - REF : 3929
- Moule bûche petit U - REF : 2172
- Moule bûche grand U - REF : 2171
- Éclats de Yocrispy wet proof - REF : 15546
- Saupoudreuse éclats d'argent - REF : 16854
- Embout de bûche texturé - REF : 16842

- Appareil à pulvériser Macaé
- Mousse glacée chocolat Macaé
- Crème glacée yaourt
- Sorbet à la grenade
- Dacquoise Macaé



## Notre sélection du moment :



### Embout de bûche texturé

REF : 16842 - Valrhona Signature

Assortiment 6 personnages en relief texturé (85 x 85 cm). Disponible en chocolat blanc, chocolat au lait, chocolat noir et inspiration framboise.



### Procrema 5 bio froid

REF : 16697 - Sosa Ingredients

Base BIO en poudre pour la préparation de crèmes glacées. utilisable avec tous types de liquides gras ou lactés.



### Tréhalose en poudre

REF : 15889 - Sosa Ingredients

Sucre dérivé de l'amidon de tapioca et également utilisé comme agent de charge (augmentation du volume des préparations). Pouvoir sucrant faible.

## Montage et finitions



[Voir la vidéo](#)

Remplir et lisser de sorbet grenade des moules U mini. Garnir à moitié de crème glacée au yaourt des moules U petits et y insérer le sorbet grenade moulé. Surgeler. Réaliser la mousse glacée Macaé, garnir la moitié des moule U grand, modeler et déposer les inserts de sorbet Yaourt grenade et recouvrir de mousse glacée Macaé.

Déposer la dacquoise préalablement détaillée en bande de 7 cm x 54 cm. Surgeler le tout.

Tempérer de la couverture Ivoire Valrhona puis à l'aide d'un cornet et sur une feuille de papier guitare réaliser des sapins qui serviront d'embouts de bûche. Démouler et pulvériser les bûches glacées avec l'appareil Macaé. Accompagner de quelques éclats de Yocrispy wet proof et déposer deux embouts de bûche Sapin ou un embout de bûche texturé.

# BÛCHE DE NOËL PASSION NOISETTE

Recette pour 4 gouttières Cascade



# BÛCHE DE NOËL PASSION NOISETTE



## Biscuit à la pâte de cacao

- 200 g Blancs d'œufs
- 20 g **Albuwhip Sosa**
- 250 g **Farine d'amande extra fine Sosa**
- 200 g Farine T55
- 730 g Blancs d'œufs
- 500 g Sucre semoule
- 250 g **Cacao pâte extra 100% Valrhona**

## Croustillant noisette

- 400 g Pralicroc de noisette
- 175 g **Extra bitter 61% Valrhona**
- 50 g **Peta crispy chocolat Sosa**

## Crème goyave

- 1 600 g Pulpe de goyave
- 50 g Sucre semoule
- 50 g Eau
- 40 g **Gelcrem a froid Sosa**

## Crème passion

- 2 000 g Pulpe de passion
- 360 g Sucre semoule
- 190 g **Inuline Sosa**

## Mousse allégée Opalys

- 1720 g Lait entier
- 3940 g **Chocolat Opalys 33% Valrhona**
- 4000 g Crème UHT 35%
- 80 g **Gélatine poudre 220 Bloom Sosa**

## Nappage absolu à pulvériser

- 2 000 g **Nappage neutre Absolu Cristal Valrhona**
- 200 g Eau



Mélanger la poudre d'amande avec la petite quantité de blanc d'œufs. Monter le reste des blancs avec l'Albuwhip en ajoutant petit à petit le sucre semoule jusqu'à obtention d'une texture mousseuse. Fondre le cacao pâte et l'incorporer au mélange poudre amande et blancs d'œufs, ajouter les blancs montés puis la farine. Étaler sur plaque 60 cm x 40 cm et cuire à 180°C environ 14 minutes. Réserver au congélateur.

Fondre le chocolat.  
Ajouter le Pralicroc et le Péta Crispy.  
Étaler sur le biscuit cacao congelé.

Bouillir l'eau et le sucre. Refroidir.  
Broyer la pulpe du fruit avec le sirop et le Gelcrem froid pendant 4 min. Reposer 30 min et mixer de nouveau, réserver au froid.

Tiédifier la purée de fruits.  
Ajouter le sucre ainsi que l'inuline, et porter le tout à 70°. Réserver au frigo.

Réhydrater la gélatine dans 5 fois son volume en eau. Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le chocolat et mélanger pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée. Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture. Mixer pour parfaire l'émulsion. Lorsque le mélange chocolat est à 28 / 30°C, incorporer la crème fleurette montée mousseuse. Utiliser aussitôt.

Porter à ébullition le nappage Absolu Cristal avec l'eau. Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.



## Flocons à la passion

600 g	Pulpe de passion
12 g	<b>Agar-agar Sosa</b>
160 g	Sucre semoule

Mélanger le sucre et l'agar-agar.

Tiédifier la pulpe passion puis ajouter le mélange sucre et l'agar-agar. Porter le tout à ébullition. Couler sur un toile de cuisson et réserver au froid. Détailler avec un emporte-pièce en forme de flocon de neige.



## Ingrédients et accessoires pour le montage et les finitions :

- **Moule bûche mini U** - REF : 3929
- Moule bûche cascade - REF : 4770
- **Embouts de bûche** - REF : 25847
- **Assortiment 3 flocons** - REF : 25821

- Flocons à la passion
- Nappage absolu à pulvériser
- Mousse allégée Opalys
- Insert crème passion goyave
- Croustillant noisette
- Biscuit à la pâte de cacao



## Notre sélection du moment :



### Albuwhip

REF : 16631 - *Sosa Ingredients*

Blanc d'œuf en poudre. Effet fouettant 25% plus fort et 5 fois plus stable que le blanc d'œuf frais. Utilisable avec tous types de liquides, il se mélange à froid.

### Farine d'amande

REF : 26608 - *Sosa Ingredients*

Farine d'origine naturelle idéale pour réaliser des macarons, mousses, génoises, intérieurs, crèmes ou pour les parsemages en finition.

### Embout de bûche Sapin

REF : 25847 - *Valrhona Signature*

Embout de bûche au format 85 x 85 cm. Idéal pour ajouter une touche de décoration à vos créations en finition.

## Montage et finitions



[Voir la vidéo](#)

**Insert :** Dans le fond d'un moule à bûche U taille mini, dresser à l'aide d'une poche et d'une douille unie n°8 la crème goyave en forme de vague. Surgeler. Remplir et lisser les moules insert avec la crème passion puis surgeler de nouveau.

**Montage final :** Couper le biscuit en bande de 7 cm x 54 cm de long. Réaliser la mousse Opalys, remplir au 2/3 les moules cascade, déposer l'insert de crème passion et goyave. Couler de nouveau la mousse Opalys jusqu'à 1 cm du bord. Déposer une bande de biscuit, lisser et surgeler.

**Finition :** Tempérer de la couverture Opalys, étaler entre deux feuilles de papier guitare et détailler (avant cristallisation) en forme d'embout de bûche. Démouler les bûches, tempérer le nappage absolu à 80°C puis pulvériser le nappage sur les bûches. Ajouter quelques flocons à la passion et deux embouts.

# BÛCHE NOISETTE

Recette pour 3 gouttières Ondulation



# BÛCHE NOISETTE



## Biscuit noisettes et cacao

- 390 g Blancs d'œufs
- 360 g Sucre semoule
- 460 g Jaunes d'œufs
- 100 g Cacao poudre
- 80 g Poudre de noisettes
- 80 g Farine T55

## Craquant aux noisettes

- 300 g Praliné noisette 66%
- 100 g **Pâte pure de noisettes Sosa**
- 200 g **Tanariva 33% Valrhona**
- 80 g **Noisettes croquantes Sosa**
- 80 g **Éclat d'or**

## Crémeux noisette

- 350 g Lait entier
- 4 g **Gélatine poudre Sosa**
- 600 g **Pâte pure de noisettes Sosa**
- 100 g Crème UTH 35%
- q/s **Noisettes cantonaises Sosa**
- 20 g Eau de réhydratation

## Mousse allégée Caraïbe

- 210 g Lait entier
- 520 g Crème UTH 35%
- 300 g **Caraïbe 66% Valrhona**
- 4 g **Gélatine poudre Sosa**
- 20 g Eau de réhydratation
- 2 g **Pectine X-58 Sosa**
- 15 g Sucre semoule



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.

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 le biscuit.

Réserver au congélateur.

Réhydrater la gélatine avec l'eau.

Bouillir le lait, ajouter la gélatine fondue et verser petit à petit sur la pâte pure de noisettes. 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.

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 **Jivara 40% Valrhona**  
500 g Beurre de cacao

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



### Ingrédients et accessoires pour le montage et les finitions :

- **Moule bûche mini U** - REF : 3929
- **Moule bûche ondulation** - REF : 10663
- **Assortiment 2 étoiles chocolat** - REF : 16851
- **Emboût de bûche givre noir** - REF : 16826



### Notre sélection du moment :



#### Noisettes croquantes

REF : 16646 - *Sosa Ingredients*

Noisettes croquantes hachées d'origine naturelle. Des fruits secs sélectionnés avec soin afin de vous offrir des produits de première qualité, au goût intense.



#### Pâte pure de noisette

REF : 16649 - *Sosa Ingredients*

Idéale pour l'élaboration d'intérieurs et de fourrages (entremets, ganaches), fondants, pâtisseries, aromatisations de crèmes glacées, sauces, ...



#### Assortiment 2 étoiles

REF : 16851 - *Valrhona Signature*

Assortiment d'étoiles Valrhona Signature aux colorants 100 % d'origine naturelle. Parfait pour réaliser les finitions de vos créations.

### Montage et finitions



*Voir la vidéo*

Détailler le biscuit en bandes de 50 cm x 7 cm. Remplir à moitié le **moule bûche ondulation** avec la mousse Caraïbe.

Ajouter l'insert crémeux noisette, verser de nouveau de la mousse Caraïbe puis déposer la bande de biscuit avec le craquant. Surgeler.

Démouler et pulvériser avec l'appareil Jivara. Découper en trois bûches de 16 cm.

Décorer chacune des bûches avec des **embouts et des décors étoiles**.

Parsemer au pied de la bûche un peu de craquant aux noisettes.

# BÛCHE CERISES ET MASCARPONE

Recette pour 3 gouttières



# BÛCHE CERISES ET MASCARPONE



## Sablé pressé Bahibé

240 g	Beurre froid
120 g	Sucre glace
4 g	Sel fin
60 g	<b>Farine d'amande Sosa</b>
100 g	Oeufs entiers
470 g	Farine
200 g	<b>Noisettes croquantes Sosa</b>
300 g	<b>Bahibé 46% Valrhona</b>

## Gelée de cerises

800 g	Purée de cerises
90 g	Sucre
18 g	<b>Gomme Gellan Sosa</b>

## Crème chocolat mascarpone

200 g	Lait
10 g	Glucose
400 g	Mascarpone
370 g	<b>Opalys 33% Valrhona</b>
5 g	<b>Gélatine poudre Sosa</b>
q/s	<b>Fraise crispy wet-proof Sosa</b>
25 g	Eau de réhydratation

## Mousse allégée Guanaja

240 g	Lait
600 g	Crème UHT 35%
330 g	<b>Guanaja 70% Valrhona</b>
5 g	<b>Gélatine poudre Sosa</b>
25 g	Eau de réhydratation

## Appareil à pulvériser Jivara

500 g	<b>Jivara 40% Valrhona</b>
500 g	Beurre de cacao



Mélanger le sel, le sucre glace, la poudre d'amandes, la farine et ajouter le beurre coupé en dés. Ajouter les œufs. Une fois la pâte homogène (attention à ne pas monter ce mélange) étaler entre deux feuilles de cuisson à 3 mm d'épaisseur. Cuire à 160°C pendant 10 à 15 minutes. Laisser refroidir. Broyer à l'aide d'un cutter le sablé cuit et refroidi, ajouter les noisettes croquantes et la couverture Bahibé tempérée. Étaler sur toile de cuisson en bande de 50 cm x 8 cm. Réserver au froid.

Mélanger le sucre et la Gomme Gellan. Porter à ébullition la pulpe de cerises y ajouter le mélange sucre et Gomme Gellan. Redonner une ébullition puis couler sur une toile de cuisson à 3 millimètres d'épaisseur. Réserver.

Réhydrater la gélatine avec l'eau. Porter à ébullition le lait, et le glucose. Ajouter la gélatine fondue. Verser petit à petit sur le chocolat partiellement fondu, jusqu'à obtention d'un noyau élastique et brillant signe d'une émulsion démarrée. Mixer pour parfaire cette émulsion, puis ajouter le mascarpone. Réserver. (Les fraises crispy wet-proof seront utilisées au montage).

Réhydrater la gélatine dans l'eau. Porter le lait à ébullition et ajouter la gélatine fondue. Verser petit à petit le mélange chaud sur la couverture fondue, en prenant soin d'émulsionner parfaitement le mélange.

La texture doit être très élastique et brillante.

À l'aide d'une maryse et à une température de 38 / 40°C, ajouter la crème montée mousseuse.

Fondre ensemble les ingrédients.

Chinoiser avant utilisation. Utiliser à 50°C.

## Ingrédients et accessoires pour le montage et les finitions :

- Moule à longuet rectangulaire en silicone
- **Moule bûche grand U** - REF : 2171



Appareil à pulvériser Jivara

Gelée de cerises

Fraise crispy wet proof

Crème mascarpone

Mousse allégée Guanaja

Sablé pressé Bahibé

## Notre sélection du moment :



**Couverture Bahibé 46%**   
REF : 9997- *Valrhona*

Bahibé sublime la douceur du lait de notes cacaotées intenses, teintées de fruits secs, avant de dévoiler une acidité fruitée et une amertume légère.



**Couverture Opalys 33%**   
REF : 8118 - *Valrhona*

D'une couleur claire et pure, Opalys est un chocolat crémeux et très peu sucré. Il dévoile des arômes harmonieux de lait frais et de vanille naturelle.



**Gomme Gellan**   
REF : 16680 - *Sosa Ingredients*

Le produit doit être mélangé dans un liquide chauffé pour créer un gel ferme et rigide pouvant passer au four. La préparation terminée, elle ne peut pas être congelée, mais résiste à la chaleur.

## Montage et finitions

Découper la gelée cerise en bande de 50 cm x 2,5 cm. Chemiser un moule à longuet rectangulaire en silicone avec les bandes de gelée. Une fois la crème de mascarpone légèrement cristallisée garnir le moule à longuet, parsemer de fraises crispy sur la crème mascarpone, puis recouvrir le moule d'une dernière bande de gelée. Surgeler.

Réaliser la mousse allégée Guanaja, puis couler environ 500 g dans le moule bûche grand U, déposer un insert de gelée de cerises et mascarpone puis compléter à hauteur le moule avec la mousse allégée. Surgeler. Démouler la bûche et déposer sur la bande de sablé pressé. Pulvériser. Détailler en trois bûches de 16 cm et décorer à votre convenance.

# BÛCHE ROULÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Recette pour 3 rouleaux





# BÛCHE ROULÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR



## Biscuit viennois

235 g	Jaunes d'oeufs
625 g	Oeufs entiers
490 g	Sucre semoule
390 g	Blancs d'oeufs
160 g	Sucre semoule
315 g	Farine T45

Monter les jaunes, les œufs et la grosse quantité de sucre au batteur. Monter les blancs et ajouter la petite quantité de sucre. Mélanger les blancs montés au premier mélange et ajouter enfin la farine tamisée. Peser le biscuit et étaler régulièrement sur un tapis siliconé (700 g/plaque 40 x 60 cm). Cuire ce biscuit à 230°C pendant 4 minutes au four ventilé.

## Sirop d'imbibage vanille

800 g	Eau
400 g	Sucre semoule
8 g	<b>Gousses de vanille Norohy*</b>

Porter à ébullition l'eau, le sucre et la vanille fendue et grattée.  
Placer au réfrigérateur.

## Ganache montée Opalys 33% Vanille

1000 g	Crème fleurette 35%
100 g	Sucre inverti
100 g	Glucose
680 g	<b>Opalys 33% Valrhona</b>
1500 g	Crème fleurette 35%
32 g	<b>Gousses de vanille Norohy*</b>

Porter à ébullition le mélange crème, sucre inverti, glucose et ajouter la pulpe de gousses. Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture et en mélangeant au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu. Mixer pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème fleurette froide et mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit. Foisonner.

## Pétales de chocolat à la vanille

2 kg	<b>Opalys 33% Valrhona</b>
10 g	<b>Gousses de vanille Norohy*</b>

Tempérer la couverture Oplays, ajouter la pulpe de gousses de vanille. Sur des bandes de papier guitare de 6 cm de large, déposer à l'aide d'une poche des points de couverture Oplays vanille, recouvrir d'une autre bande puis à l'aide d'un verre à fond plat ou d'un poussoir en inox, écraser régulièrement la couverture de manière à obtenir des pétales ronds d'une épaisseur de 2 mm.

Déposer dans une gouttière de manière à donner un galbe aux pétales. Réserver.

\*Poids moyen d'une gousse = 4g

## Éclats croustillants de chocolat Caranoa

500 g Eclats d'Or Valrhona  
200 g Caranoa 55% Valrhona

Fondre et tempérer la couverture Caranoa puis ajouter l'Eclat d'or. Sabler le tout afin d'obtenir de petites boules de croustillant. Réserver.



### Notre sélection du moment :



**Gousse de Vanille BIO**   
REF : 26521- NOROHY

Gousses de vanille Bio noire non fendue - 16-23 cm - Origine Madagascar. Pour toutes les applications en pâtisserie, chocolaterie et glacerie. Sachet 250 g.

### Informations complémentaires :

Ces gousses de vanille Bio proviennent des régions de Maroantsetra et Mananara, à l'est de Madagascar, cultivées par une association de planteurs. Elles sont ensuite transformées, affinées et triées dans le respect des traditions et avec le plus grand soin.



**Couverture Opalys 33%**   
REF : 8118 - Valrhona

D'une couleur claire et pure, Opalys est un chocolat crémeux et très peu sucré. Il dévoile des arômes harmonieux de lait frais et de vanille naturelle.

### Montage et finitions



*Voir la vidéo*

#### Montage final :

Détailler les feuilles de biscuit (3 x 700 g) aux dimensions de 35 cm sur 54 cm. Imbiber chaque feuille de biscuit avec 400 g de sirop d'imbibage vanille.

Étaler 650 g de ganache montée Ivoire Opalys vanille puis parsemer d'éclats croustillants de chocolat Caranoa (210 g par bûche, en réserver pour le décor) puis rouler cette bûche comme une bûche traditionnelle.

Serrer la bûche pour obtenir une forme régulière et la placer dans les moules grand U. Surgeler.

#### Finition :

Masquer les bûches avec le restant de la ganache montée Opalys vanille. Recouvrir de pétales de chocolat vanille. Terminez avec un décor personnalisé.

# BÛCHE BAHIBÉ ET POMME GRANNY SMITH VANILLÉE

Recette pour 5 gouttières



# BÛCHE BAHIBÉ ET POMME GRANNY SMITH VANILLÉE



## Biscuit moelleux amandes

500 g	<b>Farine d'amandes extra fine Sosa</b>
400 g	Sucre semoule
200 g	Beurre sec 84%
750 g	Oeufs entiers
170 g	Blancs d'oeufs
100 g	Sucre semoule

Monter au robot coupe la poudre d'amandes, le sucre et les œufs puis foisonner l'appareil et incorporer le beurre. Parallèlement monter les blancs avec le sucre. Mélanger délicatement les deux appareils. Couler en cadre et cuire à 180°C environ 20 minutes.

*2000 g par cadre*

## Brunoise de pomme Granny cuite

900 g	Pomme Granny Smith
40 g	Jus de citron

Laver et éplucher des pommes Granny Smith de manière à obtenir 800 g de brunoise de pomme. Pour dessécher légèrement la brunoise, la déposer dans un candissoire et passer le tout dans un four à 100°C pendant 15 minutes.

## Compotée de Granny Smith Vanillée

1750 g	Pulpe de pomme verte
140 g	Sucre
30 g	<b>Pectine NH Sosa</b>
10 g	Gélatine Poudre
700 g	Brunoise de pomme Granny cuite
20 g	<b>Gousses de vanille Norohy*</b>

*\*Poids moyen d'une gousse = 4g*

Chauffer la pulpe de pomme avec la pulpe de gousses de vanille, ajouter le mélange pectine et sucre semoule puis la gélatine préalablement hydratée avec 5 fois son volume en eau. Monter le tout à ébullition pendant une à deux minutes. Ajouter la brunoise de pomme. Ajouter la brunoise de pomme. Réserver au froid.

*2600 g par cadre*

## Mousse allégée Bahibé 46%

1000 g	Lait entier
2000 g	Crème UTH 35%
1350 g	<b>Bahibé 46% Valrhona</b>
20 g	<b>Gélatine poudre 220 Bloom Sosa</b>

Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine préalablement hydratée avec 5 fois son volume en eau. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur la couverture préalablement fondue. Mélanger afin d'obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée. Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture. Lorsque le mélange est à 30/35°C, incorporer la crème fleurette montée mousseuse bien froide. Couler tout de suite. Surgeler.

*850 g par gouttière*



## Nappage Absolu à pulvériser Lactée

- 800 g Nappage neutre absolu cristal Valrhona
- 120 g Bahibé 46 % Valrhona
- 80 g Eau

Porter à ébullition le nappage Absolu Cristal avec l'eau puis émulsionner avec la couverture lactée fondue. Mixer et ajouter la poudre scintillante bronze. Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.



### Ingrédients et accessoires pour le montage et les finitions :

- Moule bûche grand U - REF : 2171
- Embout de bûche Opalys neutre - REF : 14460
- Noix de pécan cantonaise - REF : 16644




### Notre sélection du moment :

**Absolu cristal nappage neutre**   
REF : 5010 - Valrhona

Transparent et neutre en goût. Utilisé au cœur des desserts, entremets, ce produit unique permet et garantit des compositions à la texture exceptionnelle.

**Gousse de Vanille BIO**   
REF : 26521- NOROHY

Gousses de vanille Bio noire non fendue - 16-23 cm - Origine Madagascar. Pour toutes les applications en pâtisserie, chocolaterie et glacerie. Sachet 250 g.

**Gélatine chaude en poudre**   
REF : 18279 - Sosa Ingredients

Utilisable avec n'importe quel liquide et élaborée à partir de porc, cette gélatine en poudre d'origine animale permet de réaliser des gels souples et flexibles.

### Montage et finitions

#### Montage final :

Réaliser la compote de pommes granny et l'étaler à froid sur le cadre de biscuit. Parsemer les noix de pécan cantonaises préalablement concassées. Surgeler. Découper le cadre d'insert en bandes de 53 cm sur 7 cm. Réaliser la mousse Bahibé puis couler 850 gr par gouttières. Déposer une bande d'insert pomme granny et surgeler. Réaliser le glaçage à pulvériser et tempérer à 80°. Démouler les bûches. Pulvériser un premier voile sur les bûches, puis réserver 5 minutes au surgélateur.

#### Finitions :

Finir en pulvérisant de nouveau le nappage. A l'aide d'un cornet et de couverture noire, réaliser quelques fines lignes sur le dessus des bûches. Ajouter quelques éclats de noix de pécan et accompagner d'embouts de bûche Valrhona Signature.

# LES MARQUES



Valrhona Signature propose des décors standards ou personnalisés d'une qualité unique en chocolat noir Guanaja 70%, au lait Jivara 40%, blanc Opalys 33% et Inspiration Framboise.

Complice et partenaire de chaque instant, Valrhona Signature vous assiste et vous conseille personnellement pour développer une ligne de décors et de moules qui vous sont exclusifs. Du pur sur-mesure.

**Vous êtes unique,  
vos créations le sont aussi.**



Nous sommes le partenaire des artisans du goût depuis 1922. Pionnier et référent sur le marché, **nous imaginons avec vous le meilleur du chocolat.**

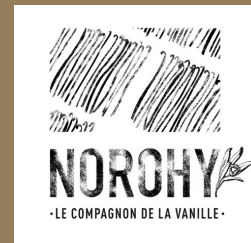
Nous croyons à une vision collaborative du chocolat. Nous pensons que si nous partageons nos expériences, nous pouvons développer durablement le monde du chocolat à chaque étape de la chaîne de valeur.



Fondée en 1967, Sosa ingredients s'engage à repousser les limites de la palette de goûts et de textures.

La marque propose aujourd'hui une large gamme de produits destinée à répondre aux besoins et envies des chefs : des fruits dans tous leurs états, secs, en poudre, en pâte, confits ou lyophilisés, des texturants, des colorants, des arômes ou encore des sucres techniques.

**Imaginez, créez et innovez sans fin avec nos ingrédients.**



Norohy est l'union entre des producteurs de vanille et des professionnels de la pâtisserie. Un mariage riche de sens avec une vocation unique : garantir aux chefs, pâtissiers et restaurateurs une vanille de haute qualité et responsable pour **rendre le monde de la vanille plus vertueux.**

Impliqués depuis la culture de la gousse jusque dans vos créations, nous vous accompagnons dans la sélection, la transformation et la mise en valeur de cet ingrédient incontournable en gastronomie !

## LE MEILLEUR DES PRODUITS ET SERVICES DE LA GASTRONOMIE SUCRÉE

Pour répondre à l'ensemble de vos besoins avec des solutions adaptées, nous sélectionnons les marques qui partagent la même ambition d'excellence que Valrhona et une vision commune :  
**une gastronomie plus responsable.**



Achetez le meilleur pour vos créations sur la boutique en ligne  
[valrhona-selection.fr](http://valrhona-selection.fr)

### UNE OFFRE DE 2000 PRODUITS ET INGRÉDIENTS



JE COMMANDE  
EN QUELQUES CLICS  
24H/24H



JE CONSERVE MES  
REMISES HABITUELLES  
Lors de mes connexions  
avec mes identifiants



JE RETROUVE  
MES FACTURES  
dans un espace dédié



JE SUIS ACCOMPAGNÉ  
PAR LE SERVICE CLIENT  
par chat, par email,  
par téléphone



[www.valrhona-selection.fr](http://www.valrhona-selection.fr)

SITE DISPONIBLE SUR ORDINATEURS,  
SMARTPHONES ET TABLETTES

Déjà un compte sur [valrhona.com](http://valrhona.com) ?  
Les identifiants sont les mêmes  
pour [valrhona-selection.fr](http://valrhona-selection.fr)

Connectez-vous avec vos identifiants  
et profitez de nombreux avantages