

100 ans
d'engagement

VALRHONA

BÛCHE

Guanaja poire cookies

UNE RECETTE RÉALISÉE PAR L'ÉCOLE GOURMET VALRHONA

À faire la veille :

Confit de poire
Mousse allégée GUANAJA 70%
Base cookies chocolat et noix
Praliné feuilleté

À faire le jour même :

Glaçage GUANAJA 70%

Ustensiles à prévoir :

Moule à Bûche en silicone
25 cm de longueur
et son insert

RECETTE CALCULÉE POUR UNE BÛCHE - 6 À 8 PERSONNES

BASE COOKIES CHOCOLAT ET NOIX

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 8 à 10 minutes

80 g Beurre
37 g Sucre muscovado
35 g Sucre semoule*
35 g Œufs
0,8 g Levure chimique
43 g Farine T45
73 g Farine T55
5 g Maïzena
0,8 g Sel
73 g Noix hachées
90 g **GUANAJA 70%**

* Voir le Conseil nutritionnel en fin de recette pour une alternative ingrédient.

Préchauffer le four à 210°C en chaleur traditionnelle avec la grille en bas du four. Fouetter le beurre avec les sucres. Ajouter ensuite les œufs en fouettant rapidement pour les incorporer. Dans un bol à part, mélanger les ingrédients secs : les farines, la maïzena, le sel et la levure chimique. Ajouter les poudres au mélange beurre-sucre-œufs. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène sans trop la travailler. Incorporer les noix hachées avec un fouet électrique. Hacher le chocolat **GUANAJA 70%**, puis l'incorporer. Si nécessaire, remuer encore à l'aide d'une maryse afin que le chocolat **GUANAJA 70%** et les noix soient bien répartis. Étaler la pâte à cookie en un rectangle d'1 cm d'épaisseur et de façon qu'il soit un peu plus grand que la base du moule à bûche. Cuire pendant 8 à 10 minutes, le sortir du four et laisser refroidir sur sa plaque.

CROUSTILLANT PRALINÉ FEUILLETÉ

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : 1 heure

55 g **Praliné amandes et noisettes 50%**
35 g **GUANAJA 70%**
45 g Crêpes dentelles émiettées

Faire fondre le chocolat **GUANAJA 70%** au bain-marie, puis ajouter le praliné et les crêpes dentelles émiettées. Découper le cookie refroidit en un rectangle plus petit que le moule à bûche (si votre moule fait 25 cm de longueur sur 8 cm de largeur, le découper en un rectangle de 24 x 7 cm de diamètre). Étaler le croustillant sur le cookie découpe. Faire cristalliser le cookie avec le croustillant étalé dessus au congélateur pendant 1 heure.

CONFIT DE POIRE

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : 3 heures

300 g Purée de poire
30 g Sucre semoule
9 g Pectine NH

Verser la purée de poire dans une casserole et la faire tiédir à feu doux. Dans un bol séparé, mélanger intimement le sucre et la pectine NH. Dès que la purée atteint les 40°C environ, ajouter le mélange sucre et pectine en fine pluie. Mélanger vivement à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'un beau bouillon homogène. Garnir l'insert en silicone de votre bûche de ce confit et congeler pendant au minimum 3 heures.

