

# Bûche Flocon Ivoire Cassis



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Bûche Flocon Ivoire Cassis



UNE RECETTE EXCLUSIVE DE NICOLAS GUERCIO  
CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF AU LUTETIA PARIS

Recette calculée pour 8 personnes

Difficulté 🍌🍌🍌

## À préparer la veille :

Confit cassis poivre de Timut  
Ganache montée vanille  
chocolat blanc IVOIRE 35%

## À faire le jour même :

Mousse chocolat noir  
MANJARI 64%  
Croustillant DULCEY 35%  
Biscuit amande  
Flocage  
Meringue Italienne

## Ustensiles à prévoir :

Moule Bûche Flocon  
Silikomart 25 x 8,1 x H 5,8 cm  
Moule Insert Bûche  
Silikomart 25 cm  
Rectangle en inox 25 x 10 cm  
Mixeur plongeant  
Thermomètre  
Batteur  
Maryse  
Corne

## CONFIT CASSIS POIVRE DE TIMUT

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de réfrigération : 4 à 5 heures

Temps de congélation : 2 à 3 heures

500 g Purée de cassis  
5 g Agar-agar  
7 g Pectine NH  
32 g Dextrose\*  
17 g Sucre blanc  
2 g Poivre de Timut

Concasser les grains de poivre de Timut.

Dans une casserole, ajouter la purée de cassis et le poivre concassé.  
Chauffer à feu doux en remuant à l'aide d'un fouet.

Incorporer l'agar-agar, la pectine NH, le dextrose et le sucre, puis porter à ébullition.

Couler ensuite le confit sur une plaque et le filmer avec un film alimentaire au contact.

Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 4 à 5 heures.

Une fois réfrigérée, mixer le confit à l'aide d'un mixeur plongeant.  
Verser le confit dans une poche à douille.

Réaliser un tube en enroulant une feuille de papier cuisson ou de plastique autour d'un stylo, puis fermer le bout du tube avec du scotch.  
Remplir le tube avec le confit de cassis et scotcher l'autre extrémité du tube.

Mettre le tube au congélateur pendant 2 à 3 heures.

*\*Si vous n'avez pas de dextrose, vous pouvez vous en passer pour cette étape.*

# Bûche Flocon Ivoire Cassis

(suite)

## GANACHE MONTÉE VANILLE CHOCOLAT BLANC IVOIRE

---

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de réfrigération : 24 heures

500 g Crème entière liquide  
4 Gousse de vanille  
NOROHY  
220 g Chocolat blanc  
IVOIRE 35%  
55 g Gélatine

Porter à ébullition la moitié de la crème.

Gratter les 4 gousses de vanille et les ajouter au chocolat blanc **IVOIRE 35%**.

Verser progressivement la crème chaude sur le chocolat blanc pour le faire fondre.

Ajouter la gélatine préalablement réhydratée et mélanger à l'aide d'un fouet.

Incorporer le reste de la crème froide, puis mixer pour parfaire l'émulsion avec un mixeur plongeant.

Laisser cristalliser au réfrigérateur pendant 24 heures.

## MOUSSE CHOCOLAT NOIR MANJARI

---

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de congélation : 2 heures

100 g Blanc d'œuf  
30 g Sucre blanc  
80 g Chocolat noir  
MANJARI 64%  
15 g Beurre de cacao  
20 g Beurre

Monter les blancs d'œuf à l'aide d'un batteur.

Faire fondre le chocolat noir **MANJARI 64%** avec le beurre de cacao et le beurre, au bain-marie ou au micro-ondes.

Ajouter le sucre aux blancs d'œuf foisonnés, puis continuer à battre jusqu'à qu'ils soient bien fermes.

Incorporer le chocolat fondu aux blancs en deux temps, en mélangeant délicatement avec un fouet au début, puis avec une maryse.

Transférer la mousse dans une poche à douille avec une corne, puis garnir le moule insert.

Tapoter le moule pour éliminer les bulles d'air et lisser le dessus avec une spatule.

Placer au congélateur pendant 2 heures.

# Bûche Flocon Ivoire Cassis

(suite)

## CROUSTILLANT DULCEY

---

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de réfrigération : 30 minutes

100 g Crêpe croustillante  
90 g **Chocolat  
DULCEY 35%**  
2 g Fleur de sel

Faire fondre le chocolat **DULCEY 35%** au bain-marie ou au micro-ondes.

Ajouter une pointe de fleur de sel et les crêpes croustillantes.

Mélanger pour bien enrober les crêpes croustillantes de chocolat.

Verser la préparation sur une feuille de papier cuisson, puis l'étaler au rouleau.

Former un rectangle de 25 cm par 10 cm à l'aide du moule rectangle en inox.

Placer au réfrigérateur jusqu'à durcissement.

## BISCUIT AMANDE

---

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

105 g Pâte d'amande  
110 g Œuf  
40 g Beurre  
15 g Farine  
10 g Maïzena

Couper la pâte d'amande en morceaux.

Mixer la pâte d'amande et les œufs à l'aide d'un mixeur plongeant dans un verre doseur.

Verser la préparation dans le bol du batteur, puis foisonner à petite vitesse pendant 10 minutes.

En parallèle, sortir le croustillant du réfrigérateur et le détailler à la taille du moule rectangle. Remettre ensuite le croustillant au réfrigérateur.

Ajouter le beurre fondu et mélanger délicatement à la maryse.

Tamiser ensemble la farine et la maïzena, puis les incorporer à la préparation.

Étaler le biscuit en une fois sur une plaque recouverte de papier cuisson dans le moule rectangle en inox 25 cm par 10 cm.

Enfourner directement dans un four préchauffé à 170°C pendant 10 minutes.

Sortir le biscuit chaud du four et le croustillant du réfrigérateur.

Placer le croustillant sur le biscuit chaud, permettant ainsi à la chaleur de faire adhérer le croustillant au biscuit.

Remettre le tout au réfrigérateur.

---

# Bûche Flocon Ivoire Cassis

(suite)

## MONTAGE

*Temps de préparation : 20 minutes*

*Temps de congélation : 2 à 3 heures*

Sortir la ganache montée du réfrigérateur. Foissonner la ganache à l'aide d'un batteur pendant 2 minutes. Chemiser le flocon du moule de ganache avec une spatule, en veillant à bien atteindre tous les angles. Foissonner la ganache une seconde fois pendant 30 secondes pour obtenir plus de fermeté. Verser la ganache dans une poche à douille et chemiser le moule de ganache. Étaler avec une spatule au fur et à mesure pour éviter les bulles. Garnir les  $\frac{3}{4}$  du moule flocon en laissant un rectangle au centre de la taille du moule insert. Récupérer le biscuit et découper une bande de la taille du moule insert. Démouler la mousse chocolat et le tube de confit de cassis. Placer le confit de cassis dans le fond du moule flocon sur la ganache en appuyant légèrement. Ajouter de la ganache sur les côtés pour bien caler le tube. Ajouter la mousse chocolat par-dessus. Enfoncer et enlever l'excédent à l'aide d'une spatule. Terminer par le biscuit et enlever l'excédent. Placer la bûche au congélateur pendant 2 à 3 heures.

---

# Bûche Flocon Ivoire Cassis

(suite)

## FLOPAGE : GLAÇAGE VELOURS CHOCOLAT BLANC IVOIRE\*

Temps de préparation : 5 minutes

100 g **Chocolat blanc  
IVOIRE 35%**  
100 g **Beurre de cacao**

Sortir la bûche du congélateur et la démouler.

Faire fondre le chocolat blanc **IVOIRE 35%** et le beurre de cacao au bain-marie ou au micro-ondes.

Verser le mélange dans le récipient du pistolet en le filtrant à l'aide d'une passoire.

Pulvériser le dessus et les côtés de la bûche.

*\*Si vous n'avez pas de pistolet, cette étape peut également être réalisée à l'aide d'un spray velours.*

## MERINGUE ITALIENNE

Temps de préparation : 10 minutes

100 g **Blanc d'œuf**  
200 g **Sucre blanc**  
50 g **Eau**

Chauffer le sucre et l'eau à 121°C pour obtenir un sirop.

Foisonner les blancs d'œuf à l'aide d'un batteur.

Incorporer délicatement le sirop aux blancs foisonnés et continuer de battre.

Verser la meringue dans une poche à douille et réaliser 3 rosaces sur le dessus de la bûche en décor.

**UNE VIDÉO PAS À PAS DE CETTE BÛCHE, RÉALISÉE PAR NICOLAS GUERCIO,  
EST DISPONIBLE SUR NOTRE CHAÎNE YOUTUBE VALRHONA**

*Bonne dégustation !*