

.....
BÛCHE ROULÉE



CALCULÉE POUR 3 BÛCHES

BISCUIT VIENNOIS

Jaunes d'œufs.....	235 g
Œufs entiers	625 g
Sucre semoule.....	490 g
Blancs d'œufs	390 g
Sucre semoule.....	160 g
Farine T45	315 g

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.

Cuire ce biscuit à 230°C pendant 4 minutes au four ventilé. Compter 700gr/plaque de 40x60cm.

SIROP D'IMBIBAGE VANILLE

Eau.....	800 g
Sucre semoule.....	400 g
Vanille gousse NOROHY	8 g

Porter à ébullition l'eau, le sucre et les graines de vanille.

Placer au réfrigérateur.

GANACHE MONTÉE OPALYS 33% VANILLE

Crème fleurette 35 %.....	1 000 g
Sucre inverti.....	100 g
Glucose.....	100 g
Couverture Opalys 33 %	680 g
Crème fleurette 35 %.....	1 500 g
Vanille gousse NOROHY	32 g

Porter à ébullition le mélange crème, sucre inverti, glucose et **infuser** les gousses de vanille fendues et grattées.

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

Couverture Opalys 33 %	2 kg
Vanille gousse NOROHY	8 g

Tempérer la couverture Opalys, **ajouter** les graines de vanille.

Sur des bandes de papiers guitare de 6cm de large, déposer à l'aide d'une poche des points de couverture Opalys 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 2mm.

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

ÉCLATS CROUSTILLANTS CARANOVA

Éclats d'or	300 g
Couverture Caranova 55 %	120 g

Fondre et **tempérer** la couverture Caranova, puis ajouter les éclats d'or.

Sabler le tout afin d'obtenir des petites boules de croustillants.

Réserver.

MONTAGE & FINITION

Biscuit viennois 3 feuilles	700 g
Ganache montée Opalys 33% vanille (par bûche)	650 g
Éclats croustillants (par bûche).....	210 g
Sirop d'imbibage (par feuille)	400 g

MONTAGE

Détailler les feuilles de biscuit aux dimensions de 35cm sur 54cm. **Imbiber** chaque feuille de biscuit avec 400gr de sirop d'imbibage vanille.

Étaler 650 g de ganache montée puis parsemer l'éclat croustillant (en réserver pour le décor).

Rouler cette bûche comme une bûche traditionnelle.

Serrer la bûche pour obtenir une forme régulière et la placer dans les moules grand U. **Réserver** au froid.

FINITION

Masquer les bûches avec le restant de crème montée Opalys vanille. Recouvrir de pétales de chocolat vanille.

Décorer avec un logo maison.

