

---

# BÛCHE CERISES & MASCARPONE

RECETTE POUR 3 BÛCHES

---



## INGRÉDIENTS

### SOSA

- > Noisettes croquantes - réf. 16646
- > Goma Gellan - réf. 16680
- > Fraise crispy wet-proof - réf. 15547

## CHOCOLATS

### VALRHONA

- > Couverture Bahibé 46% - réf. 9997
- > Couverture Opalys 33% - réf. 8118
- > Couverture Jivara 40% - réf. 4658
- > Couverture Guanaja 70% - réf. 7547

## DÉCOR ET MOULE

### VALRHONA SIGNATURE

- > Bûche grand U - réf. 2171
- > Spray scintillant argent - réf. 12720

## Sablé pressé Bahibé

240 g	beurre froid
120 g	sucre glace
4 g	sel fin
60 g	poudre d'amandes
100 g	œufs entiers
470 g	farine
200 g	noisettes croquantes
300 g	couverture Bahibé 46%

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.

## Gelée de cerises

800 g	purée de cerises
90 g	sucre
18 g	Goma Gellan*

\*La goma gellan vous donnera une gelée translucide et ferme.

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

## Crème chocolat mascarpone

200 g	lait
10 g	glucose
400 g	mascarpone
370 g	couverture Opalys 33%
5 g	gélatine
q/s	fraise crispy wet-proof

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).

## Mousse allégée Guanaja

240 g	lait
600 g	crème UHT 35%
330 g	couverture Guanaja 70%
5 g	gélatine
25 g	eau d'hydratation

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.

## Appareil à pulvériser Jivara

500 g	couverture Jivara 40%
500 g	beurre de cacao

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

## Assemblage

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.



Appareil à pulvériser Jivara

Gelée de cerises

Fraise crispy wet proof

Crème mascarpone

Mousse allégée Guanaja

Sablé pressé Bahibé