Bûche Bonhomme de neige – Chocolat, Noisette et Vanille
Pour !4 gouttières de 50 cm (!8 bûches)



1. ***DACQUOISE À LA NOISETTE D'ITALIE (1 PLAQUE DE 40 X 60 CM)***

210 g de sucre glace
60 g de farine
210 g de poudre de noisette
210 g de blancs d'œufs
90 g de sucre semoule
30 g de **Pure Pâte de Noisette dl'Italie Sébalcé**
70 g de noisettes hachées

Tamiser le sucre glace, la farine et la poudre de noisettes. Dans une cuve, à l'aide d'un fouet, monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter la pâte de noisette d'Italie et le mélange tamisé, puis à l'aide d'une spatule, mélanger doucement pour obtenir une masse homogène bien aérée. Étaler la masse uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson puis parsemer de noisettes hachées. Cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après complet refroidissement, retirer le papier cuisson.

2. ***FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT***

700 g de Fourrage Croquant Chocolat ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes, pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur la dacquoise à la noisette d'Italie. Placer au réfrigérateur jusqu'au montage.

3. ***CRÉMEUX CHOCOLAT À L'ORANGE***

1L de crème liquide à 35% M.G.
30 g d'Arôme Naturel d'Orange Sébalcé
200 g de Crémeux Chocolat ancel

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide et l'arôme naturel d'orange. Retirer la casserole du feu et verser la préparation pour crémeux sur la crème bouillante. A l'aide d'un mixeur plongeant, mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet si nécessaire. Répartir dans 4 mini gouttières de 50 cm, surgeler puis démouler.

4. ***BAVAROISE À LA NOISETTE D'ITALIE***

600 ml de lait entier
150 g de Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé
120 g de sucre
120 g de jaunes d'œufs
6 feuilles de Gélatine Or Bovine Sébalcé
600 g de crème fouettée

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la pâte de noisette d'Italie avec la moitié du sucre. À l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le mélange de lait bouillant-pâte de noisette-sucre sur le mélange jaunes d'œufs-sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide puis l'égoutter et laisser refroidir à 30°C. Incorporer la crème fouettée.

5. ***MOUSSE LÉGÈRE À LA VANILLE TAHITENSIS***

300 g de jaunes d'œufs
225 g d'eau
225 g de sucre
18 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé
90 g d'eau froide (pour la masse gélatine)
40 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé
1200 g crème fouettée

Au batteur, à l'aide d'un fouet, à grande vitesse, mélanger les jaunes d'œufs pour les foisonner. Cuire 100 g d'eau avec le sucre à 115°C, puis verser doucement le sirop sur les jaunes tout en continuant de battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Préparer une masse

gélatine en hydratant la gélatine de poisson avec l'eau froide puis laisser gonfler 10 min au réfrigérateur. Au micro-ondes, faire fondre la masse gélatine quelques secondes, puis l'incorporer au mélange à l'aide d'un fouet. Ajouter l'extrait de vanille puis progressivement la crème fouettée.

6. ***DÉCOR VELOURS BLANC***

1 Spray Velours Blanc ancel

S'assurer d'avoir placer l'aérosol a une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

7. ***MONTAGE & FINITION***

Couper 4 bandes de 7,5 x 50 cm de dacquoise à la noisette d'Italie recouverte de fourrage croquant, puis réserver au réfrigérateur. Remplir 4 gouttières de 6 x 50 cm de bavaroise à la noisette, puis placer les inserts de crémeux chocolat à l'orange encore congelés. Surgeler et démouler. Répartir la mousse légère à la vanille Tahitensis dans 4 gouttières de 8 x 50 cm puis placer les inserts de bavaroise à la noisette en les enfonçant légèrement. Déposer les bandes de dacquoise côté fourrage croquant
vers l'intérieur. Surgeler puis démouler. Couper les bûches en deux puis couper les entames. À l'aide du spray velours blanc, pulvériser les bûches encore congelées à une distance de 20 cm. Couper 4 bandes de rhodoïds de 4,5 x 18 cm et à l'aide d'une spatule, les couvrir de chocolat noir tempéré. Coller immédiatement les bandelettes de chocolat à une extrémité des bûches, puis après quelques min, retirer les rhodoïds. À l'aide d'une pâte d'amande colorée, réaliser des écharpes et des carottes en guise de nez. Puis placer des billes de chocolat noir pour les boutons et les yeux.