Bûche Café Pur Arabica, Vanille Tahitensis, Caramel & Cannelle
Pour !4 bûches de 9x28 cm



1. ***CRUMBLE***

   500 g de Cookies ancel
   200 g de beurre

   Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, répartir le crumble sur environ 1 cm d'épaisseur. Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Laisser refroidir complètement.

2. ***CROUSTILLANT CHOCOLAT NOIR***

   300 g de Fourrage Croquant Chocolat Noir ancel
   700 g de crumble

   Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat quelques secondes au micro-ondes puis incorporer le crumble jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Répartir puis étaler uniformément le croustillant chocolat dans les cadres à entremets de 9×56 cm. Réfrigérer puis retirer les cadres. Réserver au réfrigérateur.

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT OU D'EAU)***

• 1 L de lait
• 80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix
• 100 g d'oeufs
• 150 à 200 g de sucre

OU

• 400 g de Crème Pâtissière à froid Premium ancel
• 1 L d'eau froide

Crème pâtissière à chaud : Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

OU

Crème pâtissière à froid : Battre la préparation pour crème pâtissière et l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.

4. ***CRÈME DIPLOMATE AU CAFÉ PUR ARABICA***

800 g de crème pâtissière
25 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé
5 feuilles de Gélatine Or Bovine (Halal) Sébalcé
400 g de crème fouettée

Chauffer très légèrement la crème pâtissière pour atteindre une température ambiante (environ 20°C). Ajouter l'extrait de café suivi de la gélatine, préalablement hydratée dans de l'eau froide. Incorporer progressivement la crème fouettée.

5. ***CRÉMEUX CARAMEL-CANNELLE***

70 g de sucre
500 g de crème liquide à 35% M.G.
100 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel
5 g de cannelle moulue

Dans une casserole, réaliser un caramel à sec avec le sucre. Décuire avec la crème liquide puis reporter à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux et la cannelle au mélange bouillant de crème et caramel puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet si nécessaire, puis répartir immédiatement le crémeux caramel-cannelle dans des mini dômes en silicone de 2 cm de Ø. Surgeler. Démouler puis coller ensemble deux demi-dômes afin de former une sphère. Réserver au congélateur.

6. ***BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS***

500 ml de lait entier
125 g de sucre
100 g de jaunes d'oeufs
15 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
5 feuilles de Gélatine Or Bovine (Halal) Sébalcé
500 g de crème fouettée

Dans une casserole, verser le lait avec 60 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'oeufs avec le restant du sucre puis ajouter l'extrait de vanille. Tout en remuant, verser le mélange lait-sucre encore bouillant sur le mélange jaune d'oeufssucre- vanille. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine, préalablement hydratée dans de l'eau froide puis laisser refroidir à 30°C. Incorporer la crème fouettée. Remplir des empreintes sphériques en silicone de 4 cm de Ø, puis remplir aux trois quarts des empreintes sphériques en silicone de 5 cm de Ø. Enfoncer un insert crémeux caramel-cannelle dans chaque empreinte de 5 cm de Ø. Surgeler. Démouler puis réserver au congélateur.

7. ***GLAÇAGE MIROIR IVOIRE***

1000 g de Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel

Faire fondre le glaçage à environ 45°C.

8. ***DÉCOR VELOURS BRUN***

1 Spray Velours Brun ancel

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

9. ***DÉCOR VELOURS BLANC***

1 Spray Velours Blanc ancel

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

10. ***MONTAGE ET FINITION***

Couper les fonds de croustillant chocolat noir et amandes caramélisées en deux pour obtenir des fonds de 28 cm de long. A l'aide d'une poche munie d'une douille St Honoré, dresser la crème diplomate au café Pur Arabica sur les fonds de croustillant chocolat puis réfrigérer. Glacer des boules à la vanille Tahitensis avec inserts caramel-cannelle de 5 cm de Ø avec le glaçage miroir ivoire à 30°C. Pulvériser le décor velours blanc sur les autres boules à la vanille Tahitensis avec inserts caramel-cannelle restantes (5 cm de Ø) à une distance d'environ 20 cm. Réitérer l'opération avec le décor velours brun pour les boules à la vanille Tahitensis de 4 cm de Ø. Déposer les boules blanches sur la crème diplomate en quinconce, en alternant les boules velours blanches et glacées ivoire. Placer les boules brunes dans les espaces restants. Décorer les boules blanches avec du chocolat plastique en forme d'attaches boules de Noël. Décorer les boules brunes avec de la feuille d'or et le reste de la bûche avec du chocolat.