

Bûche Duo Suprême Chocolat Vanille

Pour !1 "cadre" de 40x60 cm soit !5 bandes de 60x8 cm



1. **CROUSTILLANT**

360 g de praliné
140 g de chocolat de couverture noire 64%
340 g de feuilletine

Mélanger le praliné pour l'homogénéiser. Ajouter le chocolat bien chaud, puis la feuilletine.

2. **DACQUOISE NOISETTE (2 FEUILLES 40X60 CM)**

800 g de sucre glace
800 g de poudre de noisette
1000 g de blancs d'œufs
250 g de sucre cristal
400 g de noisettes

Tamiser le sucre glace et la poudre de noisette. Au fouet au batteur, monter les blancs avec le sucre. Incorporer délicatement les poudres dans les blancs. Étaler environ 1400 g de dacquoise sur

un Silpat® puis parsemer 200 g de noisettes, préalablement concassées. Saupoudrer deux fois de sucre glace à 5 min d'intervalle et cuire environ 20 min à 170°C au four ventilé ou 200°C au four à sole. Laisser refroidir.

3. **CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE TAHITENSIS**

2 L de lait entier
400 g de jaunes d'oeufs
300 à 400 g de sucre
160 g de Crème Pâtissière Super ancel
160 g de beurre
2 Gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé

Faire chauffer le lait, la moitié du sucre et les gousses de vanille fendues sur la longueur et grattées. Dans un récipient, blanchir les jaunes d'oeufs avec le reste du sucre puis ajouter la poudre à crème. A ébullition du lait, en verser une partie sur les jaunes et remettre le tout en casserole. Porter à ébullition pendant 2 min tout en remuant vivement à l'aide d'un fouet. Ajouter le beurre puis débarrasser sur une plaque inox filmée. Filmer le dessus de la crème et passer au congélateur 15 à 20 mn pour la refroidir. Stocker au réfrigérateur.

4. **CRÈME DIPLOMATE AU CHOCOLAT**

1125 g de crème pâtissière
280 g de chocolat noir 68%
280 g de lait entier
13 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé
65 g d'eau froide
300 g d'éclats de chocolat 68%
950 g de crème fouettée

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Peser le poids de crème pâtissière nécessaire une fois la cuisson finie puis y ajouter le chocolat noir et le lait entier. Redonner un bouillon avant d'incorporer la gélatine préalablement hydratée. Réserver. Une fois la crème pâtissière froide, la lisser au batteur muni de la feuille puis ajouter délicatement à la main les éclats de chocolat puis la crème fouettée en plusieurs fois.

5. **CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE TAHITENSIS**

1350 g de crème pâtissière
15 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé
75 g d'eau froide
1000 g de crème fouettée

Hydrater la gélatine avec l'eau froide et faire fondre. Peser la crème pâtissière froide nécessaire et incorporer la gélatine fondue puis ajouter délicatement à la main la crème fouettée en plusieurs fois.

6. **GLAÇAGE Caramel-Café**

720 g de sucre
600 g d'eau chaude
600 g de crème liquide à 35% de M.G.
40 g de fécule
20 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébaldé
100 g d'eau froide
40 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébaldé

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Cuire le sucre à 185°C et décuire le caramel avec l'eau chaude. Mélanger la crème et la fécule à froid, ajouter au caramel et cuire l'ensemble 2 min après l'ébullition, ajouter l'extrait de café. Refroidir à 50°C, ajouter la gélatine hydratée. Réserver au réfrigérateur.

CONSEIL D'UTILISATION : fondre intégralement le glaçage à 40°C et l'utiliser entre 20°C et 28°C.

7. **CRUMBLE**

360 g de beurre
180 g de cassonade
460 g de farine
Zeste de citron (facultatif)

Ramollir légèrement le beurre. Ajouter la cassonade, le zeste de citron puis la farine à la feuille du batteur. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange sableux. Parsemer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Réserver au réfrigérateur 4 heures minimum. Cuire le crumble 20 min à 160°C au four ventilé. Refroidir.

8. **MONTAGE ET FINITION**

Dans un cadre sur Silpat® étaler le croustillant et réserver quelques min au réfrigérateur. Étaler 600 g de crème diplomate au chocolat et disposer la 1ère dacquoise noisette. Étaler le reste de crème diplomate au chocolat et déposer la seconde dacquoise noisette. Surgeler. A l'aide d'une poche munie d'une douille unie n°16, dresser la crème diplomate à la Vanille Tahitensis en faisant des grosses boules juxtaposées afin de recouvrir l'intégralité du biscuit. Surgeler. Détailler 5 bandes de 8 cm de large. Glacer chaque bande avec le glaçage caramel-café. Décorer les côtés des bûches avec du grillage chocolat noir, disposer des embouts en chocolat noir puis placer quelques éclats de crumble sur le dessus ainsi que des fils chocolat.