Bûche Eclat Magique – Chocolat, Noisette & Yuzu
Pour !1 "cadre" 40 x 60 cm (!8 bûches de 30 cm - 8 personnes par bûche)



1. ***DACQUOISE NOISETTE (POUR UNE PLAQUE DE 40 X 60 CM)***

   210 g de sucre glace
   60 g de farine
   210 g de blancs d'œufs
   90 g de sucre semoule
   150 g de poudre de noisette
   60 g de noisettes hachées

   Tamiser le sucre glace et la farine. Dans une cuve, à l'aide du fouet, monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter le mélange tamisé et la poudre de noisette puis à l'aide d'une spatule, mélanger doucement pour obtenir une masse homogène bien aérée. Étaler la masse uniformément sur un tapis de cuisson à bord, puis parsemer les noisettes hachées. Cuire à 180°C environ 15 minutes, puis après refroidissement, retirer le tapis de cuisson et réserver au frais.

2. ***CROUSTILLANT CHOCOLAT***

   1200 g de **Fourrage Croquant Chocolat ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat quelques secondes au micro-ondes, pour le rendre plus souple. Étaler uniformément le mélange sur la dacquoise noisette puis réserver au frais.

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

1,5 L de lait entier
320 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
300 g de sucre
240 g de jaunes d'œufs
16 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
1800 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 et sucre sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée puis laisser refroidir à 30 °C. Incorporer délicatement la crème fouettée.

4. ***CRÉMEUX CHOCOLAT YUZU***

500 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancel**
2500 g de crème liquide à 35% M.G.
120 g de d'**Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé**

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide et l'arôme naturel de yuzu. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et de yuzu, puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet, si nécessaire puis verser 1800 g de crémeux sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords de 40 x 60 cm. Réserver le restant de crémeux au frais, filmé au contact, pour le montage. Surgeler puis retirer le tapis. Poser le crémeux congelé sur la dacquoise noisette puis réserver au congélateur.

5. ***PÂTE DE NOISETTE FONDANTE***

300 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
100 g de sucre glace

Mélanger la pâte de noisette et le sucre glace tamisé puis mettre en poche.

6. ***MONTAGE & FINITION***

Couper le cadre 40 x 60 cm en 4 bandes de 8 cm de large, dans le sens de la longueur. Couper en bûches selon la longueur choisie. Au batteur, à l'aide du fouet, à pleine vitesse, monter le restant de crémeux chocolat yuzu quelques secondes, jusqu'à obtention d'une consistance qui se dresse à la poche. A la poche, dresser le crémeux en pointes de différentes tailles, sur toute la surface des bûches. A l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, réaliser des cavités dans les pointes de crémeux les plus grandes, puis parsemer de zestes de yuzu ou de citron vert. A la poche, couler de la pâte de noisette fondante dans les cavités, puis placer des triangles de chocolat noir parsemés de noisettes hachées sur les 4 faces des bûches selon leur dimensions puis décorer.