

Bûche Façon Saint-Honoré  
Pour 4 bûches de 56 cm



## 1. SABLÉ AUX NOISETTES

375 g de beurre pommade  
375 g de sucre  
225 g de jaunes d'œufs  
15 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé  
1 pincée de sel  
420 g de farine  
15 g de Baking Powder ancel  
100 g de noisettes en poudre  
40 g de noisettes grillées hachées grossièrement

Mélanger à sec le beurre, le sucre, les jaunes d'œufs, l'arôme naturel de vanille et le sel. Incorporer la farine, la poudre à lever et les noisettes mélangées ensemble. Laisser reposer au réfrigérateur pendant deux heures avant utilisation. Étaler la pâte sur 6 mm d'épaisseur puis la déposer dans un cadre préalablement beurré et posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé ou 25 min en four à sole. Après refroidissement, à l'aide d'un couteau scie, couper progressivement et sans appuyer sur la lame, des bandes de 56 x 9 cm.

Pour éviter d'avoir à couper le sablé dans le sens de la longueur, il est possible d'utiliser des cadres de 56 x 9 cm à la place d'un cadre de 40 x 60 cm.

## **2. FOURRAGE CROQUANT SPECULOOS**

1000 g de Fourrage Croquant Speculoos ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur un tapis de cuisson à rebord préalablement posé sur une plaque. Réfrigérer.

## **3. GANACHE CHOCO-NOISETTE**

600 g de crème liquide à 35% MG  
1200 g de chocolat de couverture au lait  
250 g de Pâte Noisette cresco

Porter la crème liquide à ébullition puis la verser sur le chocolat de couverture au lait préalablement haché. Homogénéiser, puis ajouter la pâte noisette. Laisser refroidir à environ 30°C puis étaler uniformément la masse sur le fourrage croquant speculoos. Surgeler avant de retirer le tapis de cuisson puis réserver au congélateur pour le montage.

## **4. PÂTE À CHOUX**

500 g d'eau  
6 g de sucre  
7 g de sel  
200 g de beurre  
300 g de farine  
500 g d'œufs environ

Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre puis incorporer la farine préalablement tamisée à la spatule. Dessécher la pâte pendant environ 1 min à feu moyen en remuant constamment. Au batteur, à vitesse lente, ajouter progressivement les œufs. Dresser des petits choux sur des plaques préalablement graissées à l'agent de démolage Ouragan ancel. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé tirage ouvert ou à 200°C environ 25 min en four à sole tirage ouvert.

## **5. CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE**

1 L de lait entier  
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix  
100 g d'oeufs  
150 à 200 g de sucre  
20 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé ou Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé

(Pour préparer les bûches à l'avance et les surgeler, il est conseillé d'utiliser la Crème Pâtissière à chaud Spéciale Congélation)

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.  
Ajouter l'extrait de vanille.

## 6. **CRÈME DIPLOMATE À LA NOISETTE**

500 g de crème pâtissière  
75 g de Pâte Noisette cresco  
35 g de Gélatine Bovine instantanée en poudre Sébalcé  
250 g de crème fouettée

Chauffer très légèrement la crème pâtissière pour atteindre une température ambiante (au moins 20°C). Incorporer la pâte noisette suivi de la gélatine instantanée en poudre puis fouetter vigoureusement. Incorporer la crème fouettée.

## 7. **MONTAGE ET FINITION**

Couper des bandes de 56 x 8 cm dans le fourrage croquant speculoos surmonté de la ganache choco-noisette encore congelé. Déposer une bande sur chaque fond de sablé aux noisettes. Garnir des choux avec la crème pâtissière à la Vanille Tahitensis puis les glacer au caramel. Placer les choux le long de la bûche sur un côté. Couper les bûches aux dimensions souhaitées puis, à l'aide de la douille St Honoré, dresser la crème diplomate à la noisette sur l'autre côté de la bûche en allant contre les choux. Décorer avec des plaquettes de chocolat noir (placées quelques min au congélateur avant d'être floquées) recouvertes de Spray Velours Brun ancel. Déposer de la feuille d'or pour finir le décor.