Bûche Roulée Mont-Blanc
Pour !1 "biscuit roulé"



1. ***BISCUIT ROULADE (2 FEUILLES 40X60 CM)***

- 320 g de sucre
- 400 g d'oeufs entiers
- 160 g de jaunes d'oeufs
- 240 g de blancs d'oeufs
- 80 g de sucre
- 240 g de farine

Battre le sucre avec les oeufs et les jaunes d'oeufs. Chauffer au bain-marie jusqu'à 45°C puis monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Dans une autre cuve, monter les blancs avec le sucre. Incorporer 1/4 des blancs montés dans le mélange oeufs et sucre. Ajouter la farine tamisée puis le reste des blancs montés. Étaler sur Flexipat®, ou sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé, et cuire 10 min au four ventilé (chaleur tournante) à 200°C.

2. ***SIROP VANILLE***

- 200 g de sucre
- 350 g d'eau

• 15 g d’Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

Porter à ébullition et refroidir.

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

• 5 g de Gélatine Bovine en poudre 200 bloom Sébalcé
• 25 g d’eau froide
• 400 g de lait entier
• 1 Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé
• 85 g de jaunes d’oeufs
• 95 g de sucre semoule
• 30 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel
• 30 g de beurre
• 450 g de crème fouettée

Hydrater la gélatine avec l’eau froide. Faire chauffer le lait et la gousse de vanille Tahitensis fendue en deux et grattée. Blanchir les jaunes d’oeufs avec le sucre puis ajouter la poudre à crème. À ébullition du lait, verser une partie du lait sur le mélange, jaunes d’oeufs-sucre puis remettre le tout dans la casserole. Cuire la crème pâtissière puis incorporer le beurre et la gélatine préalablement hydratée. Réserver au réfrigérateur le temps de descendre la température de la crème pâtissière vers les 15°C. Monter la crème fouettée assez ferme. Lisser la crème pâtissière puis ajouter progressivement la crème fouettée.

4. ***APPAREIL À VERMICELLES AU MARRON***

• 400 g de pâte de marrons
• 100 g de beurre pommade
• 400 g de crème pâtissière

Au batteur à l’aide du fouet ou de la feuille, monter la pâte de marrons et le beurre pommade jusqu’à l’obtention d’une crème lisse et homogène. Ajouter la crème pâtissière.

5. ***MERINGUETTES***

• 150 g de blancs d’oeufs
• 150 g de sucre
• 150 g de sucre glace

Au batteur, à l’aide du fouet, monter les blancs d’oeufs avec le sucre, une fois le mélange blancs d’oeufs-sucre bien monté, incorporer délicatement le sucre glace. A la poche munie d’une douille de 12 mm de Ø, dresser sur feuilles de papier cuisson des boules de 2,5 cm de Ø, saupoudrer de

sucre glace et cuire au four ventilé à 110°C pendant 45 min. Défourner et laisser refroidir.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Imbiber une feuille de biscuit roulade de sirop vanille. Étaler 500 g de crème diplomate à la vanille Tahitensis. En haut de la feuille de biscuit, parsemer 200 g de débris de marrons confits en une bande. Rouler la bûche. Imbiber à nouveau. Serrer la roulade dans le papier. Faire prendre au froid. Retirer la feuille de papier. Masquer de crème de marrons, puis dresser les vermicelles au marron E. Couper les bûches à la taille désirée. Saupoudrer de sucre décor neige. Décorer avec des meringuettes et des motifs chocolat.