Bûche père noël
Pour !4 gouttières de 50 cm



1. ***FINANCIER AMANDE (1 PLAQUE 40X60 CM)***

   100 g d’amandes en poudre
   300 g de sucre
   100 g de farine
   240 g de blancs d’oeufs
   150 g de beurre fondu

   Mélanger à sec les amandes, le sucre et la farine. Monter les blancs en neige. Verser progressivement le mélange précédent sur les blancs montés, mélanger à la spatule puis ajouter le beurre fondu. Verser sur tapis de cuisson à bords de 40×60 cm. Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Retirer le tapis de cuisson après refroidissement.

2. ***FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC***

   800 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE***

1 L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
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

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

OU

Battre la préparation 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 À LA VANILLE BOURBON***

1400 g de crème pâtissière
11 feuilles de Gélatine Or Sébalcé
30 g d'Extrait de Vanille Bourbon Sébalcé
1400 g de chantilly

Chauffer environ 350 g de crème pâtissière à environ 50°C, ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée puis mélanger au fouet jusqu'à dissolution. Ajouter le reste de crème pâtissière et l'extrait de vanille puis incorporer progressivement la chantilly.

5. ***MOUSSE BAVAROISE À LA FRAISE DES BOIS***

800 g de purée de fraise des bois
7 feuilles de Gélatine Or Sébalcé
800 g de chantilly sucrée à 10%

Chauffer environ 200 g de purée de fraise des bois à environ 50°C, ajouter la gélatine préalablement hydrattée et égouttée puis mélanger au fouet jusqu'à dissolution. Ajouter le reste de purée de fraise des bois puis incorporer progressivement la chantilly.

6. ***COMPOTÉE DE FRAISE***

1000 g de Fourrage Fraise Sélection ancel

7. ***GLAÇAGE ROUGE***

1500 g de Glaçage Miroir à chaud Rouge ancel

Faire fondre le glaçage à environ 50°C.

8. ***MONTAGE ET FINITION***

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-onde pour le rendre plus souple puis l'étaler uniformément sur le financier amande. Laisser figer le fourrage croquant au réfrigérateur puis couper 4 bandes de 8×50 cm. Réserver au frais. Procéder au montage en respectant l'ordre des étapes (1 à 4). Surgeler, démouler, puis glacer les bûches avec le glaçage rouge à 45°C (étape 5). Sitôt après glacé les bûches, placer celles-ci quelques min au surgélateur avant de les couper en deux.

9. ***DÉCOR PÈRE NOËL***

600 g de chocolat de couverture blanc tempéré
300 g de Pâte d'amandes 23% ancel
24 pistolets de chocolat blanc
1 Spray Velours Blanc ancel
1 Spray velours Jaune ancel
150 g de chocolat de couverture noir tempéré

Étaler le chocolat blanc tempéré sur un papier cuisson, laisser figer puis découper 16 embouts de bûches. Avec la pâte d'amandes, modeler 8 barbes et moustaches de père Noël, les placer, ainsi que les pistoles de chocolat blanc, sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson. Passer au surgélateur environ 5 min. Pulvériser les sujets de spray velours blanc à une distance d'environ 20 cm (Utiliser l'aérosol à température ambiante (20 à 25°C). Bien agiter avant emploi). Réserver au frais jusqu'au moment de décorer les bûches. A l'aide d'un cornet de chocolat noir, reproduire 8 boucles de ceinture sur une feuille de papier cuisson. Passer au surgélateur environ 5 min. Pulvériser les ceintures de spray velours jaune à une distance d'environ 20 cm (Utiliser l'aérosol à température ambiante (20 à 25°C). Bien agiter avant emploi). Sur des bandelettes de rhodoïd de 10 mm de large, étaler du chocolat noir puis coller immédiatement les bandelettes contre le glaçage rouge. Retirer le rhodoïd une fois le chocolat figé. Coller les boucles sur les ceintures et un embout de chocolat blanc sur chaque extrémité des bûches. Placer les pstoles et les barbes.