

Bûche Renne Orange, Épices de Noël & Chocolat



1. **CRUMBLE ORANGE**

500 g de Cookies ancel
200 g de beurre
10 g d'Arôme Naturel d'Orange Sébalcé

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, répartir le crumble sur environ 1 cm. Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Laisser refroidir complètement.

2. **CROUSTILLANT CHOCOLAT-ORANGE AUX GRAINES DE SÉSAME GRILLÉES**

350 g de Fourrage Croquant Chocolat ancel
90 g de graines de sésame grillé

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat quelques secondes au micro-ondes puis incorporer le crumble et les graines de sésame grillées jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Étaler uniformément le croustillant en un rectangle de 50×28 cm entre deux feuilles de papier cuisson sur environ 1 cm d'épaisseur. Réfrigérer puis couper des bandes de 7×50 cm. Réserver au

réfrigérateur.

3. **CRÉMEUX AU CHOCOLAT, ORANGE ET ÉPICES DE NOËL**

1500 g de crème liquide à 35% M.G.
10 g d'Arôme Naturel d'Orange Sébalcé
8 g de cannelle moulue
5 g de mélange d'épices de Noël
300 g de Crèmeux Chocolat ancel

Dans une casserole, porter la crème, l'arôme naturel d'orange et les épices à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème, orange et épices puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Répartir dans des mini-gouttières. Surgeler puis démouler. Réserver au congélateur.

4. **MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT**

240 g de jaunes d'œufs
350 g d'œufs
120 g de sucre
120 g d'eau
800 g de chocolat de couverture noir à 70% de cacao
1500 g de crème liquide à 35% M.G.

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse moyenne, monter les jaunes et les œufs entiers. Cuire le sucre et l'eau à 121°C. Verser le sirop dans les œufs à vitesse moyenne. Continuer de battre jusqu'à refroidissement. Faire fondre le chocolat. Incorporer la pâte à bombe dans le chocolat puis ajouter la crème liquide montée (souple).

5. **GLAÇAGE MIROIR BRUN**

3000 g de Glaçage Miroir à chaud Brun ancel

Faire fondre le glaçage à environ 45°C.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir la mousse légère au chocolat dans les gouttières puis placer les inserts de crèmeux au chocolat, orange et épices de Noël en les enfonçant jusqu'au centre des bûches. Lisser la mousse au chocolat puis placer les fonds de croustillant chocolat-orange aux graines de sésame grillées. Surgeler puis démouler les bûches. Glacer les bûches, préalablement exemptées de givre avec le

glaçage miroir brun à 30°C. Repasser les bûches quelques min au congélateur afin de fixer le glaçage puis couper. Réaliser des bois en chocolat préalablement pulvérisés de Spray Velours Brun ancel (S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante (environ 25°C) pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi). A l'aide de la Pâte d'Amandes Blanche 23% ancel, réaliser des yeux, un nez et une queue puis placer les embouts. Une bouche aura auparavant été dessinée au chocolat blanc à l'aide d'un papier cornet sur les embouts.