Bûche la Forêt aux Noisettes
Pour !1 "cadre" de 40x60 cm (!8 bûches - !8 personnes par bûche)



1. ***RIZ SOUFFLÉ NOISETTE FAÇON BUENO***

   280 g de riz soufflé
   1000 g de **Fourrage Croquant Noisette façon Bueno ancel**
   100 g de chocolat de couverture blanc fondu

   Chauffer, si nécessaire, le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis ajouter le riz soufflé. Étaler le mélange uniformément dans un cadre de 40×60 cm puis placer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Chablonner de chocolat blanc puis réserver au frais pour le montage.

2. ***MOUSSE AU CHOCOLAT***

   600 g de lait
   800 g de chocolat noir
   6 feuilles de **Gélatine OR Sébalcé**
   1200 g de crème fouettée

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, porter le lait à ébullition puis ajouter la gélatine hydratée. Verser le lait sur le chocolat noir puis mélanger jusqu'à homogénéisation. Laisser refroidir à environ 35°C en remuant régulièrement. Incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement. Verser la mousse au chocolat sur le riz soufflé noisette façon Bueno puis l'étaler
uniformément. Surgeler.

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

200 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
300 g d'eau tempérée
160 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
1000 g de crème chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau, ajouter la pâte de noisette puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

4. ***GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT***

1000 g de **Glaçage façon Rocher Chocolat au Lait ancel**

Faire fondre le glaçage façon rocher au micro-ondes ou au bain-marie à 40°C.

5. ***CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO***

500 g de **Crémeux Noisette façon Bueno ancel**

6. ***CRAQUELIN***

50 g de beurre pommade
50 g de farine
50 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte sur 2 mm entre deux feuilles de papier cuisson puis congeler.

7. ***PÂTE À CHOUX***

250 g d'eau

3 g de sucre
4 g de sel
100 g de beurre
150 g de farine
250 g d'œufs environ

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Sur une plaque légèrement graissée avec l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**, dresser une cinquantaine de choux. Détailler des disques de craquelin de la taille des choux et les déposer dessus. Cuire environ 25 minutes à 180°C.

8. ***CRÈME PÂTISSIÈRE À LA NOISETTE D'ITALIE***

1000 g de lait
100 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
100 g d'œufs
200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle mais en ajoutant la pâte de noisette dans le lait. Après refroidissement, lisser la crème puis garnir les choux. Saupoudrer d'un léger voile de cacao.

9. ***MONTAGE & FINITION***

Dans le cadre, verser la mousse au chocolat sur le riz soufflé noisette façon Bueno puis l'étaler uniformément avant de surgeler. Verser la bavaroise à la noisette sur la mousse au chocolat puis l'étaler uniformément. Surgeler puis retirer le cadre. Couper en bûches de 8,5 cm de large et tremper les 4 côtés dans le glaçage façon rocher chocolat au lait. Placer une rangée de choux au centre des bûches puis dresser le crémeux noisette façon Bueno autour des choux. Décorer.