BÛCHES DE NÖEL !!!!

Patrick Bouvard
CHOCOLATIER - GLACIER

SOMMAIRE

BUCHE CAFAREL 4
BUCHE MONT JULY 7
BÛCHE NOUGAT ROUGE 9
LA BÛCHE LORIOL 12

Démonstration par Patrick BOUVARD
Lundi 11 octobre 2021
ALPIGOURMET / SIMATEL

BUCHE CAFAREL

Composition **:** Pâte sablée noisette, biscuit moelleux au chocolat, mousse coco, compotée clémentine Corse, mousse chocolat noir intense, glaçage lait, copeaux gianduja, copeaux meringue chocolat.

Pâte sablée noisette :

- 500g de beurre
- 250g de sucre glace
- 150g de praliné noisette 70%
- 180g d'œufs
- 740g de farine

Mélanger beurre, praliné, sucre glace et farine. Coller avec les œufs entiers. Réserver au frais une nuit et détailler en bandes de 9 cm (large) x 29 cm (long) x 3 mm d'épaisseur. Cuire dans un four à 160°C de 22 à 24 min.

Biscuit moelleux chocolat :

- 1200g de blancs d'œufs
- 660g de sucre cristal
- 600g de jaunes
- 600g de beurre
- 210g de farine
- 90g de fécule
- 180g de poudre de cacao VanHouten RED CAMEROON

Monter 500g de sucre avec les jaunes, en parallèle lancer les blancs. Serrer avec 100g de sucre. Incorporer les jaunes à nos blancs puis le mélange farine, fécule et la poudre de cacao, ainsi que le beurre fondu froid. Couler le mélange sur 2 plaques. Cuire à 170°C de 12 à 14 min.

Mousse coco :

- 880g de purée de coco
- 135g de masse gélatine
- 380g de meringue italienne
- 70g de liqueur Malibu
- 880g de crème souple 35%
- 1 gousse de vanille Tahiti (grattée dans la crème souple)

Chauffer 180g de pulpe de coco. Ajouter 135°C de gélatine préalablement fondu. Verser sur le reste de pulpe de coco. Ajouter la meringue italienne, puis le Malibu et la crème souple. Couler en gouttière pour votre montage de bûche.

Compotée de clémentine Corse :

- 1.5kg de purée de clémentine
- 220g de sucre
- 21g de pectine

Chauffer à 50°C notre pulpe de fruit, verser en puit sucre/pectine puis porter à ébullition 20 secs. Couler sur une des feuilles de biscuit chocolat.

Mousse chocolat noir intense :

- Pâte à bombe
- 265g de jaunes
- 110g d'œufs
- 200g de sucre
- 80g d'eau

Réalisation de la pâte à bombe : cuire à 117°C, eau et sucre. Verser sur le mélange œufs/jaunes légèrement mousseux et monter jusqu'à complet refroidissement.

- 245g de lait entier
- 970g de chocolat 70% Weiss
- 900g de crème souple

Verser le lait chaud sur le chocolat. Rectifier la température à 45°C, ajouter la pâte à bombe puis la crème souple en 2 fois.

Glaçage lait :

- 150g d'eau
- 300g de sucre cristal
- 300g de glucose

Cuire à 103°C. Verser sur 200g de lait concentré et 140g de masse de gélatine. Ajouter 300°C de couverture lait puis mixer et réserver une nuit au froid. Utiliser à 30/32°C.

Meringue SUISSE au chocolat :

- 400g de blancs d'œufs
- 400g de sucre cristal
- 400g de sucre glace
- 200g de coco
- Copeaux Gianduja

Chauffer à 55°C le sucre et le blanc d'œufs. Monter jusqu'à complet refroidissement et ajouter délicatement votre cacao tamisé.

BUCHE MONT JULY

Composition : Biscuit noisette, crème brûlée vanille, mousse lait, compotée mûre/cassis, glaçage lait, vermicelle marron, copeaux bâton meringue blanche.

Biscuit noisette :

- 310g poudre de noisette
- 400g de jaune d'œufs
- 280g sucre cristal
- 475g de blanc d'œufs
- 175g sucre cristal
- 275g de farine
- 175g de beurre

Blanchir au fouet les jaunes d'œufs, sucre cristal et poudre de noisette. Ajouter la farine et la levure. Puis, le beurre crémeux. Etaler sur plaque et cuire à 160°C pendant 22 à 24 min.

Crème brûlée vanille :

- 800g crème
- 160g lait
- 190g de jaunes
- 72g de masse gélatine
- 2 gousses de vanille

Pocher à 85°C, crème, lait, jaune, et gousses de vanille. Ajouter la masse de gélatine puis mixer et couler en cadre.

Mousse lait :

- 540g de crème
- 540g de lait
- 200g de jaune d'œufs
- 120g de sucre
- 170g de masse gélatine
- 1,8kg chocolat au lait
- 1,850kg crème souple

Réaliser une crème anglaise avec la crème, le lait, le jaune et le sucre (pocher à 85°C). Ajouter la masse de gélatine, verser sur le chocolat au lait. Rectifier la

température à 35°C. Incorporer délicatement la crème souple au fouet et finir à la Maryse.

Compotée mûre/cassis :

- 1,4kg de purée de mûre
- 0,7kg de purée de cassis
- 120g de sucre
- 25g de pectine

Chauffer 250g de pulpe de mûre. Incorporer la masse de gélatine préalablement fondue. Verser dans le reste de purée de mûre et cassis.

Vermicelle marron :

- 14g de pâte de marron
- 1.2kg de crème de marron

Détendre la pâte de marron avec la crème. Verser un filet de rhum (facultatif). Puis, pocher sur la bûche préalablement glacée en lait avec la douille vermicelle.

Meringue Suisse :

- 400g de sucre cristal
- 400g de blancs d'œufs
- 400g de sucre glace

BÛCHE NOUGAT ROUGE

Composition **:** Biscuit noisette, nougat tendre, biscuit cuillère, compotée de framboises, mousse framboise/griotte, glaçage rouge, glaçage blanc.

Biscuit noisette :

- 207g de poudre de noisette
- 267g de jaunes d'œufs
- 187g de sucre cristal
- 317g de blancs d'œufs
- 117g de sucre cristal
- 183g de farine
- 7g de levure chimique
- 117g de beurre frais

Blanchir au fouet les jaunes d'œufs, sucre cristal et poudre de noisette. Ajouter la farine et la levure. Puis, le beurre crémeux. Etaler sur plaque et cuire à 160°C durant 22 à 24 min.

Nougat tendre :

- 467g de miel
- 267g de blancs d'œufs
- 27g de sucre cristal
- 67g de bigarreaux
- 267g d'amandes effilées grillées
- 133g de pistaches hachées
- 200g de noisettes grillées concassées
- 233g de masse de gélatine
- 800g de crème souple 35%

Cuire à 130°C le miel, verser sur les blancs mousseux, monter jusqu'à complet refroidissement, ajouter la masse de gélatine fondue, puis la crème souple en deux fois et le mélange de fruits confits et fruits secs légèrement hachés au couteau. Couler en cadre.

Biscuit cuillère :

- 400g de blancs d'œufs
- 267g de jaunes d'œufs
- 267g de sucre cristal
- 87g de sucre cristal
- 20g de trimoline
- 353g de farine

Blanchir les jaunes avec les 267g de sucre. En parallèle monter les blancs d'œufs avec la trimoline serrée avec les 87g de sucre. Incorporer les jaunes dans les blancs d'œufs montés. Puis la farine délicatement à la Maryse. Etaler sur feuille et cuire à 170°C, 12 à 14 min.

Compotée de framboises :

- 1000g de purée de framboises Boiron
- 150g de sucre cristal
- 14g de pectine

Chauffer à 50°C la pulpe de fruit, verser en puit le mélange sucre/ pectine et porter à ébullition une vingtaine de secondes. Couler sur le biscuit cuillère. Laisser refroidir et rouler comme une bûche traditionnelle.

Mousse framboise/ griotte :

- 767g de purée de framboise
- 500g de purée de griotte
- 240g de masse de gélatine
- 450g de meringue italienne
- 750g de crème montée souple

Chauffer 167g de pulpe de framboise. Incorporer la masse de gélatine préalablement fondue. Verser dans le reste de purée de framboise et griotte. Incorporer la meringue à 28°C puis la crème souple délicatement. Enfin, couler en gouttière pour le montage de votre bûche.

Glaçage spécial :

- 133g nappage neutre
- 667g glaçage neutre (spécial)
- 73g d'eau

Chauffer 73g d'eau avec le nappage et verser le sur le glaçage neutre.

Glaçage blanc :

- 100g d'eau
- 200g de sucre cristal
- 200g de glucose

Cuire à 103°C. Verser sur 133g de lait concentré et 93g de masse de gélatine. Ajouter 300g de couverture nuit blanche puis mixer et réserver une nuit au froid. Utiliser à 30/32°C.

LA BÛCHE LORIOL

Composition : Biscuit pain de gêne, panacotta, compotée d'abricot, biscuit sans farine, mousse lait.

Biscuit pain de gêne :

- 385g de pâte d'amande 50%
- 195g de sucre glace
- 330g de beurre frais
- 8 œufs
- 265g de farine
- 45g de fécule
- 9g de levure chimique

Détendre sucre glace, pâte d'amande, petit à petit avec les œufs battus. Faire blanchir, ajouter le mélange farine, fécule, levure puis le beurre crémeux. Couler en plaques et cuire à 156°C pendant 25 min.

Panacotta :

- 1L de lait
- 1L de crème 35%
- 300g de sucre cristal
- 2 gousses de vanille
- 192g de masse de gélatine

Chauffer à 85°C le lait, crème, sucre et gousse de vanille grattés. Ajouter la masse de gélatine puis bien mixer et couler sur le biscuit retourné. Avant complet refroidissement déposer le biscuit chocolat pour une meilleure adhésion.

Compotée d'abricot :

- 1000g de purée d'abricot
- 1000g d'abricots rôties
- 100g de miel
- 250g de sucre
- 18g de péctine

Chauffer à 50°C la purée d'abricot, verser en puit sucre/pectine puis porter à ébullition 20 secs. En parallèle, rôtir les abricots avec le miel. Ajouter à notre compotée d'abricot et couler sur une des feuilles de biscuit chocolat.

Biscuit sans farine (1 feuille) :

- 400g de blancs d'œufs
- 130g de jaune d'œufs
- 170g de sucre cristal
- 95g de beurre frais
- 380g de cacao, pâte de cacao Demori Pérou

Monter les blancs et serrer avec le sucre. Ajouter les jaunes préalablement battus et le mélange beurre frais et cacao, pâte Demori Pérou (fondu à 40°C). Tailler sur plaque et cuire à 170°C pendant 8 à 10 minutes.

Mousse lait :

- 140g de lait
- 1500g de couverture chocolat au lait
- 110g de masse gélatine
- 1850g de crème montée 35% MG

Bouillir le lait, verser sur le chocolat, rectifier la température à 38°C, ajouter la masse de gélatine préalablement fondue puis la crème souple au fouet et finir à la Maryse.

Pâtisserie et Boulangerie Bouvard
25 Avenue Maginot
01000 Bourg-en-Bresse
https://www.facebook.com/maison.bouvard01/