

café

NOËL AU NATUREL

ÉCORCE CROUSTILLANTE

café, banane & praliné

banane

praliné



Vagabondage dans les effluves de la gourmandise avec cette bûche qui réveille les papilles avec son glaçage chocolat croquant. A la fois gourmande et sophistiquée, cette bûche de caractère alterne l'onctuosité d'une mousse au café blanc, l'exotisme d'un fourrage banane, la finesse d'un crémeux chocolat praliné et le croustillant d'un socle amande noisette. Son élégance suprême ravie les yeux et sa tempête de saveurs gourmandes et croquantes délectent le palais !

Écorce croustillante

Recette pour 5 bûches de 50 cm - Moule « 2M BUCHE1 » Décors & Créations®

1. Dacquoise amande noisette

1230 g	Blancs d'œufs	410 g	Sucre
1025 g	POUDRE D'AMANDES BLANCHIES	1025 g	Sucre glace
310 g	PRALIGRAINS		

PRÉPARATION

Monter les blancs avec le sucre.
Incorporer délicatement, dans la meringue, les poudres préalablement tamisées et mélangées, puis **PRALIGRAINS**.
Étaler la masse à dacquoise dans deux cadres de 40 x 60 cm (2000 g / cadre). Cuire au four ventilé à 180°C pendant +/- 20 min.

2. Crèmeux chocolat pralin

1280 g	CREME 35 % MG - EDELWEISS	260 g	Jaunes d'œufs
130 g	Sucre	480 g	CHOCOLAT NOIR 64 %
850 g	PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE		

PRÉPARATION

Faire bouillir la crème puis cuire avec les jaunes et le sucre à 85°C.
Verser sur le chocolat et mixer le tout. Ajouter **PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE** et mixer.

3. Fourrage banane

1300 g	FRUFFI BANANE
--------	----------------------

4. Mousse café blanc

1250 g	Lait	420 g	Café en grains
840 g	BAVARIA VANILLE	2090 g	CREME 35 % MG - EDELWEISS

PRÉPARATION

Porter le lait à frémissement et y faire infuser à couvert les grains de café concassés pendant 30 min.
Filtrer le lait et rectifier le poids de lait à 1250 g. et mélanger avec **BAVARIA VANILLE**. Quand le mélange atteint 25 - 30°C, ajouter la crème légèrement montée.

5. Glaçage cacao aux éclats de noisette

800 g	GANACAO	140 g	PRALIGRAINS
160 g	Huile		

PRÉPARATION

Chauffer **GANACAO** pour le fluidifier et ajouter **PRALIGRAINS** et l'huile.
Mélanger. Utiliser à +/- 35°C.

Montage & Finition

Après cuisson et refroidissement des dacquoises amande noisette les conserver en cadre. Couler 2900 g de crèmeux chocolat pralin sur l'un des deux biscuits et surgeler (conserver le restant de crèmeux pour le décor). Décadrer et détailler des bandes de 7 x 49 cm qui constitueront les fonds des bûches. Réserver au grand froid.

Étaler le fourrage banane sur l'autre biscuit et surgeler. Détailler des bandes de 5 x 49 cm (vous obtiendrez plus que les 5 bandes nécessaires, à prendre en compte si vous multipliez la recette). Réserver au grand froid. Garnir les moules à bûche de mousse café blanc jusqu'à mi-hauteur, puis insérer une bande de biscuit dacquoise / fourrage banane. Compléter de mousse café blanc jusqu'à 2 cm du bord puis placer une bande de biscuit dacquoise / crèmeux chocolat pralin. Surgeler.

Démouler et glacer avec le glaçage cacao aux éclats de noisette. Décorer de demi-noisettes, de feuille d'or, d'une pointe de crèmeux chocolat pralin foisonné réalisée avec une douille PF20 et placer des décors chocolat **BRINDILLES CHOCOLAT NOIR**.

