



# BÛCHE ÉCUREUIL

Recette pour 2 gouttières de 50 cm



## DACQUOISE À LA NOISETTE

NOISETTES ENTIÈRES DÉCORTIQUÉES DGF SERVICE . . . . .	150 g
BLANCS D'ŒUF . . . . .	300 g
SUCRE SEMOULE . . . . .	200 g
POUDRE D'AMANDES BLANCHE DGF SERVICE . . . . .	100 g
NOISETTES BRUTES EN POUDRE DGF SERVICE . . . . .	150 g
FARINE COURANTE . . . . .	50 g
SUCRE GLACE . . . . .	250 g

*Torréfier les noisettes au four ventilé à 150°C, environ 20 minutes. Au batteur, au fouet, monter les blancs avec le sucre. Incorporer la poudre d'amandes, la poudre de noisettes, la farine et le sucre glace préalablement tamisés. Étaler sur une plaque de cuisson de 40 x 60 cm. Parsemer les noisettes torréfiées et préalablement concassées. Faire cuire au four ventilé à 160°C, environ 20 minutes.*

## PRALINÉ ROYALTINE CAMEL

PRALINÉ ROYALTINE DGF ROYAL . . . . .	850 g
ÉCLATS DE CAMEL D'ISIGNY DGF ROYAL . . . . .	150 g

*Au batteur, à la feuille, mélanger le praliné Royaltine avec les éclats de caramel. Abaisser directement sur la dacquoise à la noisette.*

## CAMEL MOU

GÉLATINE EN POUDRE 200 BLOOM DGF SERVICE . . . . .	3 g
EAU . . . . .	18 g
SIROP DE GLUCOSE DGF SERVICE . . . . .	85 g
SUCRE SEMOULE . . . . .	80 g
SEL FIN . . . . .	2 g
CRÈME STÉRILISÉE UHT 35 % DGF ROYAL . . . . .	225 g
BEURRE D'INCORPORATION EXTRA FIN 82% DGF ROYAL . . . . .	50 g

*Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, caraméliser à sec le glucose, le sucre et le sel. Décuire avec la crème tiédie. Faire cuire à 108°C. Ajouter la gélatine hydratée et le beurre. Émulsionner au mixer. Laisser refroidir au réfrigérateur. Dresser 120 g de caramel sur le biscuit à l'aide d'une douille chemin de fer.*

## CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

GÉLATINE EN POUDRE 200 BLOOM DGF SERVICE . . . . .	9 g
EAU . . . . .	54 g
CRÈME STÉRILISÉE UHT 35 % DGF ROYAL . . . . .	855 g
GOUSSES DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR DGF ROYAL . . . . .	2 g
JAUNES D'ŒUF . . . . .	200 g
SUCRE SEMOULE . . . . .	125 g
GOMME DE XANTHANE . . . . .	1,5 g

*Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, faire chauffer la crème avec les gousses de vanille fendues et grattées. Blanchir les jaunes avec le sucre. Porter la crème à ébullition. Verser une partie de la crème bouillante sur les jaunes blanchis. Mélanger. Remettre le tout dans la casserole et faire cuire à 85°C. Ajouter la gélatine hydratée et la gomme de xanthane. Émulsionner au mixer. Dans un moule à insert, réf.17815, couler 600 g de crème brûlée à la vanille.*

## MOUSSE AU CARAMEL ET À LA NOISETTE

GÉLATINE EN POUDRE 200 BLOOM DGF SERVICE	12	g
EAU (1)	72	g
SUCRE SEMOULE (1)	125	g
SIROP DE GLUCOSE DGF SERVICE (1)	65	g
CRÈME STÉRILISÉE UHT 35 % DGF ROYAL (1)	235	g
BEURRE D'INCORPORATION EXTRA FIN 82% DGF ROYAL	40	g
PURE PÂTE DE NOISETTES DGF ROYAL	45	g
EAU (2)	40	g
SUCRE SEMOULE (2)	25	g
SIROP DE GLUCOSE DGF SERVICE (2)	15	g
JAUNES D'ŒUF	105	g
CRÈME STÉRILISÉE UHT 35 % DGF ROYAL (2)	360	g

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, caraméliser à sec le sucre (1) et le glucose (1). Dé cuire avec la crème (1). Faire cuire à 108°C. Ajouter le beurre, la gélatine hydratée, la pâte de noisettes. Émulsionner au mixer. Au bain-marie, à 85°C, faire chauffer l'eau (2), le sucre (2), le glucose (2) et les jaunes. Au batteur, au fouet, faire monter le mélange. Ajouter le sabayon et la crème (2) préalablement montée quand le caramel est à 35°C.

## DÉCOR

GLAÇAGE AU CARAMEL DGF ROYAL	QS
EMBOUITS DE BÛCHES CARRÉS EXTRA FIN EN CHOCOLAT NOIR DGF DÉCOR DGF 2426	QS
CHOCOLAT LE GUAYA 64% DGF ROYAL	QS
CARAMEL MOU	QS
NOISETTES ENTIÈRES DÉCORTIQUÉES DGF SERVICE	QS
GLANDS EN CHOCOLAT BLANC CARAMÉLISÉ DGF DÉCOR DGF 2500	QS

Torréfier les noisettes au four ventilé à 150°C, environ 20 minutes.

Réaliser des rectangles de chocolat de 3 cm de largeur.

La longueur dépendra de la taille de votre bûche. Sur ce rectangle de chocolat déposer des petites gouttes de caramel mou, disposer des noisettes torréfiées et préalablement concassées ainsi que des glands en chocolat blanc caramélisé.

## MONTAGE ET FINITION

Dans une gouttière, verser 430 g de mousse au caramel et à la noisette.

Descendre l'insert de crème brûlée à la vanille. Recouvrir avec un peu de mousse. Déposer le bloc de dacquoise, praliné Royaltine caramel et caramel mou (face caramel mou contre la mousse). Surgeler. Glacer. Placer les embouts de bûches. Décorer.

