

Recette festive. Le chef pâtissier d’Au Petit Prince, qui publiera un nouveau livre de recettes à l’automne 2021, propose de réaliser une bûche pour huit personnes.

Première étape : le biscuit viennois

Monter au fouet 45g de jaunes, 110g d’oeufs entiers, 90g de sucre et laisser prendre du volume. Ensuite monter au fouet 70g de blancs et les serrer avec 90g de sucre. Mélanger tout délicatement au fouet en y ajoutant 55g de farine (T55) et mélanger à nouveau avec le fouet. Étaler avec une palette coudée sur une plaque (30×40) sur une feuille de papier cuisson. Cuire à 240° C 6 à 7 minutes, le biscuit va prendre beaucoup de coloration et dès sa sortie du four, le retirer de la plaque.

Deuxième étape : la ganache montée Azélia

Bouillir 100g de crème entière liquide (30% de MG) avec 10g de sucre inverti et 10g de glucose. Verser en 3 fois, au fouet, le mélange chaud sur 145g de chocolat au lait Azélia 35%, préalablement fondu au bain-marie ou au micro-ondes pour réaliser une émulsion. Mixer pour parfaire l’émulsion avec un mixeur plongeur. Ajouter 250g de crème liquide entière (30% de MG) au fouet. Mettre la préparation au réfrigérateur 24 h. Le lendemain, monter la crème au fouet à vitesse moyenne pour obtenir une texture légèrement ferme mais tout de même souple.

Troisième étape : le crémeux vanille Opalys

Commencer par bouillir 50g de crème liquide (30% de MG), une demi-gousse de vanille fendue et grattée et 25g de glucose. Faire fondre 65g de chocolat blanc Opalys 33% au bain-marie ou au micro-ondes et ajouter 20g d’huile de pépins de raisin. Réaliser une émulsion en versant le mélange chaud sur le chocolat et l’huile en 3 fois minimum au fouet. Mixer avec un mixeur plongeur pour parfaire l’émulsion. Mettre au réfrigérateur 12 h pour faire prendre le crémeux.

Quatrième étape : la ganache montée Opalys 33%

Chauffer 25g de crème, 4g de sucre inverti, 4g de glucose et une demi-gousse de vanille fendue et grattée. Verser en 3 fois, au fouet, le mélange chaud sur 35g de chocolat blanc Opalys 33% préalablement fondu au bain-marie ou au micro-ondes pour réaliser une émulsion. Mixer avec un mixeur plongeur pour parfaire l’émulsion. Ajouter 50g de crème liquide froide au fouet puis mettre au réfrigérateur 24 h. Le lendemain, monter la crème au fouet à vitesse moyenne pour obtenir une texture légèrement ferme mais tout de même souple.

Dernière étape : le montage

Retourner le biscuit sur une autre feuille de papier cuisson et décoller délicatement la feuille. Monter la ganache Azélia au fouet pour obtenir une texture assez souple. Étaler 325 g de ganache montée Azélia sur le biscuit.

Pocher des boudins de crèmeux vanille avec une poche munie d'une douille unie de 10 mm sur la longueur. Parsemer noisettes torréfiées concassées. Couper les bordures pour avoir un rectangle bien net. Rouler en serrant bien et placer la buche enveloppée dans le papier cuisson idéalement dans un moule à bûche. Mettre au congélateur 1 heure. Démouler la buche et masquer la avec une fine couche de ganache montée Azélia. Lisser à la palette. Couper les extrémités pour avoir quelque chose de bien net. Monter la ganache vanille au fouet pour obtenir une texture bien souple. Sur le dessus, dresser des vagues avec une poche munie d'une douille à Saint-Honoré. Finalement, décorer avec des noisettes concassées passées à la poudre d'or et conserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.



La bûche chocolat noisettes de Maëlig Georgelin

Recette festive. Le chef pâtissier d'Au Petit Prince, qui publiera un nouveau livre de recettes l'automne 2021, propose de réaliser une bûche pour huit personnes.

1 Première étape : le biscuit croustillant

Monter au fouet 45 g de jaunes, 110 g de blancs, 90 g de sucre et laisser prendre du volume. Ensuite monter également au fouet 70 g de blancs et les mélanger avec 90 g de sucre. Mélanger tout délicatement au fouet en y ajoutant 55 g de farine (T55) et en mélangeant à nouveau au fouet. Étaler avec une palette coudée sur une plaque (30x40) sur une feuille de papier cuisson.

Enfin, laisser cuire à 240 °C pendant 6 à 7 minutes, le biscuit va prendre beaucoup de coloration et à sa sortie du four, le retirer de la plaque.

2 Deuxième étape : la ganache montée Azélia

Bouillir 100 g de crème entière liquide (30 % MG) avec 10 g de sucre inverti et 10 g de glucose. Verser en trois fois, au fouet, le mélange chaud sur 145 g de chocolat au lait Azélia 55 %, préalablement fondu au bain-marie pour réaliser une émulsion.

Mixer par la suite avec un mixeur plongeur pour parfaire l'émulsion puis ajouter au fouet 250 g de crème entière liquide (30 % de matières grasses).

Mettre la préparation au réfrigérateur pendant 24 heures, et le lendemain, monter la crème au fouet à vitesse moyenne pour obtenir une texture légèrement ferme mais tout de même souple.

3 Troisième étape : le crémeux à la vanille Opalys

Commencer par bouillir les 50 g de



La bûche est enveloppée dans le papier cuisson avant de la placer dans un moule au congélateur

(PHOTO : AU PETIT PRINCE)

crème liquide (30 % MG), une demi-gousse de vanille fendue et grattée et les 25 g de glucose.

Faire fondre 65 g de chocolat blanc Opalys 33 % au bain-marie et ajouter 20 g d'huile de pépins de raisin.

Réaliser une émulsion en versant le mélange chaud sur le chocolat et l'huile en trois fois minimum au fouet. Mixer avec un mixeur plongeur pour parfaire l'émulsion ensuite mettre

12 h au réfrigérateur, pour faire prendre le crémeux.

4 Quatrième étape : la ganache montée vanille Opalys 33 %

Chauffer 25 g de crème, 4 g de sucre inverti, 4 g de glucose et une demi-gousse de vanille fendue et grattée.

Verser en trois fois au fouet le mélange chaud sur 35 g de chocolat blanc Opalys 33 % préalablement

fondu au bain-marie pour réaliser une émulsion.

Mixer avec un mixeur plongeur pour parfaire l'émulsion. Ajouter 50 g de crème liquide froide au fouet puis mettre 24 heures au réfrigérateur.

Le lendemain, monter la crème au fouet à vitesse moyenne.

5 Dernière étape : le montage

Retourner le biscuit sur une autre feuille de papier cuisson et décoller délicatement la feuille. Monter la ganache Azélia au fouet pour obtenir une texture assez souple.

Étaler 325 g de ganache montée Azélia sur le biscuit à l'aide d'une palette coudée. Pocher des boudins de crémeux vanille avec une poche munie d'une douille unie de 10 mm sur la longueur. Parsemer de noisettes torréfiées concassées.

Couper les bordures pour avoir un rectangle bien net. Rouler en serrant bien et placer la bûche enveloppée dans le papier cuisson dans un moule à bûche.

Mettre au congélateur une heure puis démoulez la bûche et la marquer avec une fine couche de ganache montée Azélia. Lisser à la palette. Couper les extrémités pour avoir une tranche nette. Monter la ganache vanille au fouet pour obtenir une texture bien souple.

Sur le dessus, dresser des vaguelettes avec une poche munie d'une douille à Saint-Honoré.

Finalement, décorer avec des noisettes concassées passées à la poêle d'or et conserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.