

LES MYSTÉRIEUSES GOURMANDISES DE NOËL

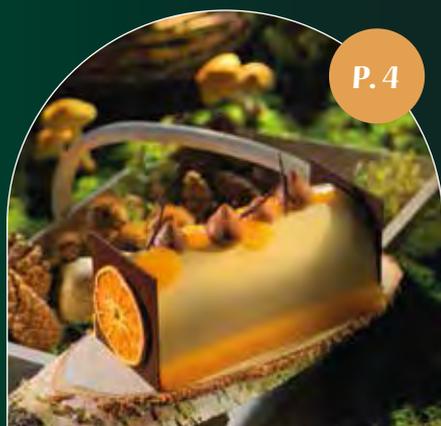
Édition 2023

LES MYSTÉRIEUSES GOURMANDISES DE NOËL

Noël est la saison de tous les possibles. Celle où l'on retombe en enfance, où l'on formule nos vœux les plus fous, où l'on se retrouve au coin du feu autour de contes et légendes.

Cette magie de Noël, nous avons décidé de la prolonger sur les tables de fêtes, avec 6 bûches aux saveurs ensorcelantes, Marron, chocolat, praliné, caramel, vanille... de belles alchimies de saveurs douces et réconfortantes, comme une balade hivernale en forêt. Oui, mais toujours avec un twist fruité de coco, d'agrumes, de fruits rouges, de pomme ou encore de mangue, qui transportera les gastronomes les plus sceptiques.

Véritables balades fantastiques aux mélanges de textures et de saveurs, nos bûches jouent avec les sens, pour faire des repas de fête une expérience mystique terriblement gourmande !



P. 4

LE SENTIER DU BOIS DORMANT

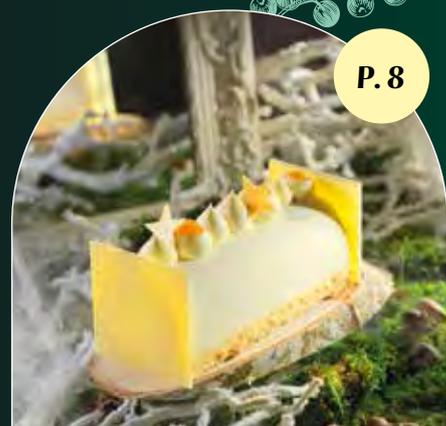
Chocolat, orange et praliné



P. 6

VEILLÉE FÉRIQUE

Framboise et chocolat lait



P. 8

LA FANTASIE D'ELSA

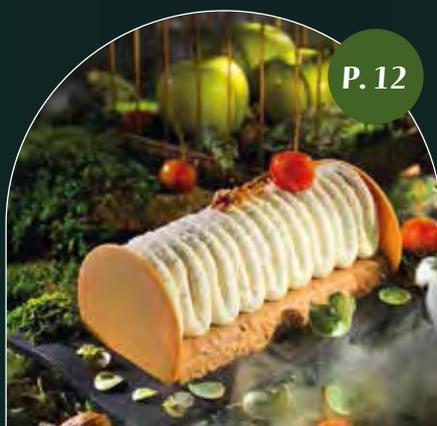
Vanille, mangue et coco



P. 10

PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS

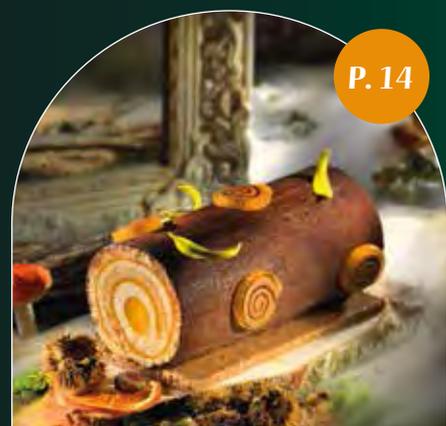
Fruits des bois, praliné et vanille



P. 12

TENTATION DANS LA FORÊT ENCHANTÉE

Pomme, noix et caramel



P. 14

LE TOURBILLON DES MERVEILLES

Marron, agrumes et spéculoos

LE SENTIER DU BOIS DORMANT

Recette pour 5 bûches - moule « 2MBUCHE1 » Décors et Créations®

Brownies

1500 g ISABROWNIES 530 g Eau

Dans un batteur, à la feuille, mélanger les ingrédients en petite vitesse pendant 1 min, puis en grande vitesse pendant 4 min. Etaler sur une plaque de 40 x 60 cm munie d'un cadre et cuire au four ventilé à 180 °C pendant +/- 16 min.

Masse croustillante praliné

900 g PRALIN CROQUANT

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Crème brûlée à l'orange

1125 g CREME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS 100 g Zestes d'orange
 450 g Jaunes d'œufs 115 g Cointreau®
 375 g Jus d'orange 375 g FRUFFI ORANGE

Porter à ébullition la crème et verser sur les jaunes d'œufs. Puis, ajouter le jus d'orange et les zestes d'orange et cuire à 85 °C. Ajouter le Cointreau®, puis FRUFFI ORANGE. Verser dans une plaque à rebord munie d'un Silpat® ou dans un moule Flexipan® FP1020 et cuire au four ventilé à 100 °C pendant +/- 60 min. Surgeler et démouler.

Crèmeux chocolat

175 g BAVARIA CHOCOLAT 1400 g CREME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS

Mélanger BAVARIA CHOCOLAT et la crème à 40 °C, puis mixer. Placer une nuit au réfrigérateur.

Mousse praliné

750 g BAVARIA VANILLE 375 g PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE
 1125 g Lait 1900 g CREME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS

Mélanger BAVARIA VANILLE et le lait tempéré à 25-30 °C. Ajouter PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE, puis la crème légèrement montée.

Glaçage miroir neutre

250 g JELFIX NEUTRE 1000 g ROYAL MIROIR NEUTRE
 250 g Eau

Porter à ébullition JELFIX NEUTRE et l'eau, puis ajouter ROYAL MIROIR NEUTRE et mixer. Utiliser à +/- 45 °C.

Gelée d'orange (pour le décor)

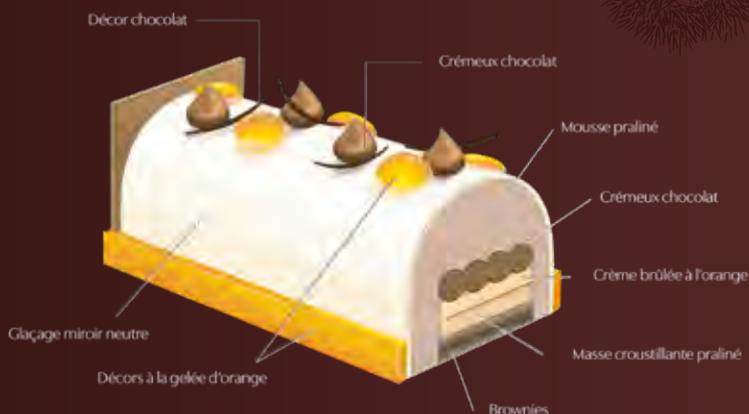
200 g BAVARIA NEUTRE 1000 g FRUFFI ORANGE
 200 g Eau

Mélanger BAVARIA NEUTRE et l'eau tempérée à 25-30 °C. Puis, ajouter FRUFFI ORANGE. Etaler dans un cadre de 60 x 40 cm muni d'un Silpat® et surgeler.

Découper les décors :

- 15 disques de Ø 2 cm
- 10 disques de Ø 3 cm
- 10 bandes de 2 x 50 cm

Réserver au congélateur pour la finition.



Montage & finition

Après refroidissement des brownies, étaler la masse croustillante praliné, puis déposer la crème brûlée à l'orange. Surgeler et découper 5 bandes de 7 x 49 cm. Foisonner 1100 g de crèmeux chocolat jusqu'à obtention d'une texture mousseuse et dresser, à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de Ø 12 mm, 4 boudins sur chaque bande (220 g / bande) et surgeler. Le restant de crèmeux servira pour le décor. Dans les moules à bûche, dresser la mousse praliné (830 g / bûche) et placer l'insert (brownies vers le haut). Surgeler. Démouler et glacer avec le glaçage miroir neutre. Disposer sur chaque côté 1 bande de gelée d'orange de 2 x 50 cm, puis découper votre bûche à la taille souhaitée. Pour le décor de chaque bûche, dresser quelques pointes de crèmeux chocolat à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de Ø 12 mm et disposer les disques de gelée d'orange sur le dessus : 3 disques de Ø 2 cm et 2 disques de Ø 3 cm. Placer des décors chocolat BRINDILLES CHOCOLAT NOIR et des embouts réalisés avec CHOCOLAT NOIR 64 %.



Comment réaliser notre insert
[voir notre TUTO VIDÉO](#)

LE SENTIER DU BOIS DORMANT

CHOCOLAT, ORANGE ET PRALINÉ

Un passage tout en biscuit Brownies revêtu d'un croustillant praliné, surmonté d'un crémeux chocolat et d'une crème brûlée à l'orange, relevée par un soupçon de Cointreau® et de quelques zestes. Et pour vous guider dans cette quête gourmande, de petits galets de gelée d'orange et de rochers de mousse praliné vous conduisent vers une dégustation sans embûche !

VEILLÉE FÉÉRIQUE

Recette pour 6 compositions familiales de 4 pièces individuelles - cercles de Ø 6 cm x H 4,5 cm

Pâte sucrée amande chocolat

250 g	RUBAN MOKA	125 g	Œufs
250 g	Sucre glace	550 g	Farine
50 g	POUDRE D'AMANDE BLANCHIE	100 g	CHOCO SOFT

Mélanger au batteur, à la feuille, **RUBAN MOKA** ramolli avec le sucre glace tamisé. Ajouter dans l'ordre la **POUDRE D'AMANDE BLANCHIE**, les œufs tempérés, la farine tamisée et **CHOCO SOFT**. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Filmer et réserver au froid pendant au moins 12 h avant utilisation. Abaisser la pâte sucrée amande chocolat sur 3,5 mm d'épaisseur puis surgeler. Sur la pâte congelée, brosser généreusement à l'aide d'une brosse métallique pour donner l'effet « bois ».

Détailler ensuite des disques de Ø 18 cm, réaliser des petites entailles au couteau sur l'extérieur et cuire sur Silpain® au four ventilé à 170 °C pendant +/- 10 min.

A la sortie du four, après refroidissement, rayer à nouveau avec la brosse métallique. Conserver en réserve sèche.

Masse croustillante chocolat noir

500 g **CROQUANT CHOCOLAT NOIR NOISETTES ET AMANDES**

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Cake chocolat

280 g	CAKE NATURE	40 g	Œuf
110 g	Eau	60 g	CHOCO SOFT
110 g	Huile		

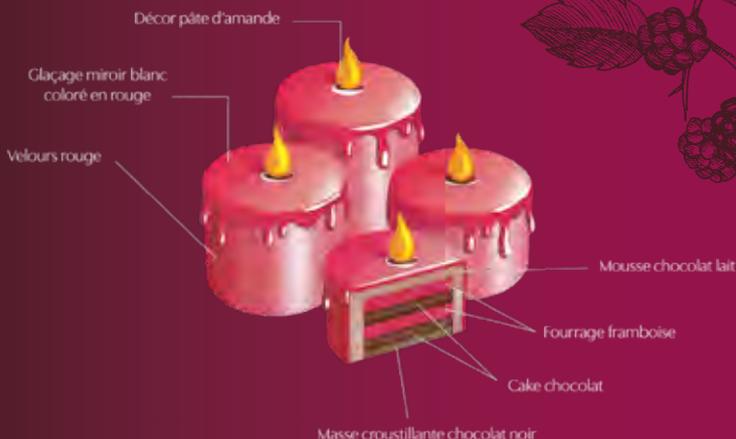
Mélanger à la feuille **CAKE NATURE**, l'eau, l'huile et l'œuf pendant 1 min en petite vitesse, puis 3 min en grande vitesse.

Ajouter **CHOCO SOFT** fondu, mélanger.

Étaler la masse dans un cadre 30 x 40 cm.

Cuire au four ventilé à 160 °C pendant +/- 12 min.

En fin de cuisson, aplatir le dessus du biscuit pour obtenir une surface régulière.



Fourrage framboise

750 g **FRUFFI FRAMBOISE**

Mousse chocolat lait

200 g	BAVARIA CHOCOLAT LAIT	1 000 g	CREME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS
300 g	Eau		

Mélanger **BAVARIA CHOCOLAT LAIT** et l'eau à 25-30 °C. Ajouter délicatement la crème légèrement montée.

Biscuit spongecake

100 g	Sucre	100 g	Œufs
100 g	Farine	40 g	Lait
12 g	Levure chimique	100 g	RUBAN MOKA

QS Colorants : Vert pistache poudre (13573) et Brun caramel liquide (13552) Mallard Ferrière®

Au batteur, muni du fouet, mélanger en petite vitesse, les poudres tamisées ensemble, les œufs, le lait, **RUBAN MOKA** fondu et les colorants. Le mélange doit être homogène.

Dresser la masse à 1/4 de la hauteur dans un gobelet ou une tasse et cuire au micro-ondes à 900 W pendant 40 s à 1 min.

Montage & finition

Étaler la masse croustillante chocolat noir dans un demi cadre 30 x 40 cm et laisser figer brièvement au froid. À l'aide d'un emporte-pièce, détailler des disques de Ø 4,5 cm et réserver au grand froid.

Après refroidissement du cake chocolat, le conserver en cadre et étaler le fourrage framboise, surgeler.

À l'aide d'un emporte-pièce, détailler, des disques de Ø 4,5 cm, réserver au grand froid.

Montage à l'envers :

Garnir de mousse chocolat lait des cercles de Ø 6 cm munis de bandes de Rhodoïd® de différentes hauteurs :

- Hauteur 4,5 cm : 40 g de mousse / cercle (prévoir 6 pièces)*
- Hauteur 5 cm : 50 g de mousse / cercle (prévoir 6 pièces)*
- Hauteur 6 cm : 65 g de mousse / cercle (prévoir 12 pièces)*

Chemiser les bords des cercles, puis placer deux disques d'inserts superposés (biscuit vers le haut). Terminer en obturant avec un disque de masse croustillante chocolat noir, lisser et surgeler.

Décercler les entremets et les pulvériser avec **SPRAY EFFET VELOURS ROUGE**. Réaliser un effet de cire fondue en dressant, à l'aide d'une poche, **ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC** à +/- 30 °C, coloré en rouge.

Utiliser de la **PÂTE D'AMANDE DECOR 22 % BLANCHE** colorée en jaune pour réaliser les flammes des bougies.

Placer 4 entremets sur un disque de pâte sucrée amande chocolat et décorer de morceaux de biscuit spongecake et de décors chocolat **ENVOLEES MARBRES** et **ENROULES CHOCOLAT NOIR**.

* une composition contient : 1 pièce de 4,5 cm / 1 pièce de 5 cm / 2 pièces de 6 cm

VEILLÉE FÉÉRIQUE

FRAMBOISE ET CHOCOLAT LAIT



Les apparences sont trompeuses ! Et voilà qu'en un sortilège de gastronome, notre bûche s'est métamorphosée en 4 délicieuses bougies de l'ave. Véritable invocation à la gourmandise, cette bûche allie la rondeur du chocolat et la fraîcheur acidulée de la framboise. Un mélange de textures et de saveurs qui envoûtera les palais à coup sûr !

LA FANTASIE D'ELSA

Recette pour 5 bûches de 50 cm - moule « 2MBUCHE1 » Décors et Créations®

Génoise

780 g **ISAGENOISE** 120 g Eau
510 g Œufs

Fouetter ensemble **ISAGENOISE**, les œufs et l'eau à petite vitesse pendant 30 s, puis à grande vitesse pendant 5 min. Répartir sur 2 plaques 60 X 40 cm (700 g / plaque) et cuire au four ventilé à 210 °C pendant +/- 6 min.

Masse croustillante chocolat blanc coco

100 g Noix de coco râpée 900 g **CROQUANT CHOCOLAT BLANC**

Torréfier la noix de coco râpée au four ventilé à 170 °C pendant +/- 10 min. Faire fondre **CROQUANT CHOCOLAT BLANC** et mélanger avec la noix de coco torréfiée.

Panna cotta coco

200 g **BAVARIA NEUTRE** 630 g **CREME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS**
630 g Purée de noix de coco

Mélanger **BAVARIA NEUTRE** avec la purée de noix de coco et la crème tempérées à 25-30 °C. Mixer.

Fourrage mangue citron vert

520 g **BAVARIA NEUTRE** 2 600 g **FRUFFI MANGUE**
520 g Eau 5 pcs Citrons verts

Mélanger **BAVARIA NEUTRE** avec l'eau (25-30 °C). Puis, ajouter **FRUFFI MANGUE** avec les zestes et jus de citrons verts.

Mousse vanille coco

700 g **BAVARIA VANILLE** 1750 g **CREME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS**
525 g Lait
525 g Purée de noix de coco

Mélanger **BAVARIA VANILLE** avec le lait et la purée de noix de coco tempérés à 25-30 °C. Ajouter délicatement la crème légèrement montée.

Glaçage gourmand chocolat blanc coco

150 g Noix de coco râpée 400 g **CHOCOLAT BLANC 29 %**
800 g **CROQUANT CHOCOLAT BLANC** 400 g Beurre de cacao

Torréfier la noix de coco râpée au four ventilé à 170 °C pendant +/- 10 min. Fondre le reste des ingrédients ensemble et mélanger avec la noix de coco torréfiée. Utiliser à +/- 35 °C.

Crèmeux vanille (pour le décor)

160 g **BAVARIA VANILLE** 1 000 g **CREME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS**

Mélanger **BAVARIA VANILLE** avec la crème à 40 °C, et mixer. Laisser refroidir au réfrigérateur une nuit. Avant utilisation, fouetter au batteur à grande vitesse jusqu'à obtention d'une texture mousseuse.

Montage & finition

Placer une génoise au fond d'un cadre 40 x 60 cm et étaler la masse croustillante chocolat blanc coco, déposer la seconde génoise. Par-dessus, couler la panna cotta et passer au grand froid. Décadrer et détailler 5 bandes de 7 x 49 cm. Réserver au grand froid pour le montage. Dans des moules à bûche, dresser le fourrage mangue citron vert (750 g / moule) et surgeler. Démouler et réserver au grand froid pour le montage.

Dans des moules à bûche, dresser au 2/3 la mousse vanille coco (500 g / moule), chemiser, puis placer l'insert mangue citron vert et compléter de mousse jusqu'à 2 cm du bord (200 g / moule). Obturer avec une bande de génoise / masse croustillante / génoise, lisser et surgeler.

Démouler et pulvériser la moitié de la bûche avec **SPRAY EFFET VELOURS BLANC** et glaçer l'autre moitié avec **ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC** à +/- 35 °C.

Découper votre bûche à la taille souhaitée.

Tremper ensuite la base des bûches dans le glaçage gourmand chocolat blanc coco, à l'aide de 2 couteaux plantés sur le dessus de la bûche (les traces seront masquées par le décor), racler l'excédent sur le bord du récipient.

Pour le décor, dresser le crèmeux vanille à l'aide d'une douille unie de Ø 15 mm. Puis, à l'aide d'une cuillère parisienne trempée dans de l'eau très chaude, creuser des cavités et dresser un peu de **FRUFFI MANGUE** mixé dans les creux. Pour finir, disposer des décors en forme d'étoile et des embouts de bûches de 8,5 x 8,5 cm réalisés en **CHOCOLAT BLANC 29 %**.



Comment réaliser notre finition Duo
voir notre TUTO VIDÉO

LA FANTASIE D'ELSA

VANILLE, MANGUE ET COCO



La légèreté de la mousse vanille coco associée au fruité acidulé du fourrage mangue citron vert vous charme ; le crémeux de la pana cotta vanille bousculé par le croustillant chocolat blanc coco vous ensorçèle ! Ce n'est plus une bûche, c'est un redoutable envoiement qui vous transportera vers de lointaines contrées exotiques.

PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS

Recette pour 6 bûches - moule « 2MBUCHE1 » Décors et Créations®

Biscuit viennois amande

1 000 g	POUDRE D'AMANDE BLANCHIE	400 g	STABOLINE 815
		260 g	Farine
1 060 g	Blancs d'œufs	1 000 g	Sucre glace

Torréfier la **POUDRE D'AMANDE BLANCHIE** au four ventilé à 170 °C pendant +/- 10 min. Refroidir.

Fouetter ensemble les blancs d'œufs et **STABOLINE 815** jusqu'au bec d'oiseau.

Tamiser la farine et le sucre glace et mélanger à la **POUDRE D'AMANDE BLANCHIE**. Incorporer les poudres dans les blancs d'œufs montés et mélanger délicatement.

Dresser sur 2 plaques de 40 x 60 cm munies d'un cadre (+/- 1 800 g / cadre) et cuire au four ventilé à 170 °C pendant +/- 16 min. Laisser refroidir en cadre pour le montage.

Fourrage fruits des bois

1 500 g	FRUFFI FRUITS DES BOIS
---------	-------------------------------



Crèmeux praliné

240 g	BAVARIA VANILLE	300 g	PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE
1 500 g	CREME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS		

Mélanger **BAVARIA VANILLE** avec la crème à 40 °C, ajouter **PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE** et mixer.

Mousse vanille

1 020 g	BAVARIA VANILLE	2 550 g	CREME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS
1 530 g	Lait		

Mélanger **BAVARIA VANILLE** avec le lait tempéré 25-30 °C, puis ajouter délicatement la crème légèrement montée.

Glaçage miroir vanille

240 g	BAVARIA VANILLE	2 000 g	ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC
400 g	Lait		

Mélanger **BAVARIA VANILLE** et le lait tempéré à 25-30 °C. Puis, ajouter **ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC**, préalablement fondu à 40 °C, et mixer sans incorporer d'air. Utiliser à +/- 37 °C.

Décors croustillants praliné

1 200 g	PRALIN CROQUANT	600 g	CHOCOLAT LAIT 34 %
---------	------------------------	-------	---------------------------

Fondre et mélanger ensemble les deux ingrédients à 35 °C. Etaler sur deux plaques de 40 x 60 cm munies d'un Silpat® (900 g / plaque), puis placer au congélateur. Décoller des Silpat® et déposer sur un papier cuisson. Découper des embouts de bûche de 8,5 X 8,5 cm, ainsi que des rectangles de 5 cm de hauteur et de la longueur de la bûche désirée. Recouper les rectangles en deux, de façon à créer une vague. Conserver entre 18 et 20 °C.



Montage & finition

Après refroidissement des biscuits viennois amande, conserver-les en cadre. Etaler sur le premier biscuit le fourrage fruits des bois et couler sur le second le crèmeux praliné. Surgeler, puis découper dans chaque cadres 6 bandes de 6 x 49 cm. Réserver au congélateur. Dans les moules à bûche, dresser au 2/3 la mousse vanille (+/- 600 g / moule) et placer un insert de crèmeux praliné (biscuit vers le haut). Puis, ajouter de la mousse jusqu'à 2 cm du bord du moule (+/- 250 g / moule) et placer l'insert fruits des bois (biscuit vers le haut). Surgeler.

Démouler et glacer avec le glaçage miroir vanille. Puis, disposer les décors croustillants praliné et décorer de fruits rouges.

PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS

FRUITS DES BOIS, PRALINÉ ET VANILLE



Sous ce miroir vanille se cache une délicieuse récolte des sous-bois : un fourrage aux fruits des bois ! Laissez-vous envoûter par cette alchimie de saveurs et de textures. Entre fruits rouges acidulés, douceur du crémeux praliné, et légèreté de la mousse vanille, la magie opère. Son biscuit viennois amande apporte à cette création gourmande une texture moelleuse et raffinée.



facile

moyen

difficile

TENTATION DANS LA FORÊT ENCHANTÉE

Recette pour 6 bûches - Moule « 2MBUCHETTE1 » Décors et Créations®

Cake aux noix

380 g Noix	800 g Huile
2 000 g CAKE NATURE	200 g Œufs
800 g Eau	

Torréfier les noix au four ventilé à 170 °C pendant +/- 10 min. Refroidir.

Dans un batteur, à la feuille, mélanger les ingrédients (sauf les noix) en petite vitesse pendant 1 min puis en grande vitesse pendant 5 min.

Puis, ajouter les noix préalablement concassées.

Étaler sur deux plaques de 40 x 60 cm munies d'un cadre (+/- 2 090 g / plaque) et cuire au four ventilé à 170 °C pendant +/- 15 min.

Fourrage pomme

600 g BAVARIA NEUTRE	3 000 g FRUFFI POMME
600 g Eau	

Mélanger **BAVARIA NEUTRE** et l'eau à 25-30 °C, puis ajouter **FRUFFI POMME**.

Crèmeux vanille et noix

350 g Noix	3 500 g CREME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS
560 g BAVARIA VANILLE	

Torréfier les noix au four ventilé à 170 °C pendant +/- 10 min. Refroidir.

Mélanger **BAVARIA VANILLE** avec la crème à 40 °C et mixer.

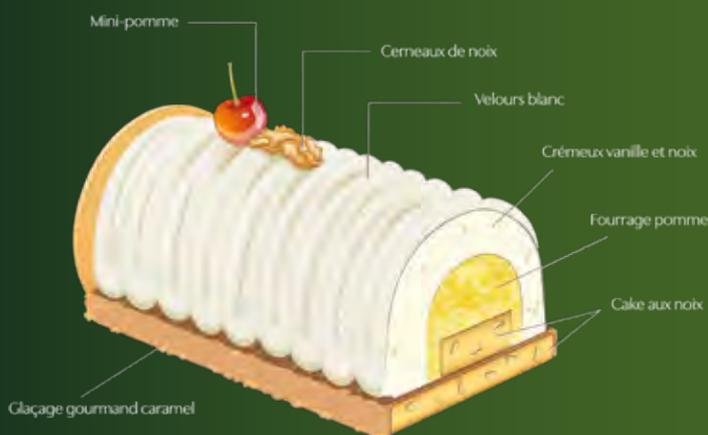
Puis, ajouter les noix préalablement concassées.

Placer une nuit au réfrigérateur.

Glaçage gourmand caramel

600 g CROQUANT CAMEL FLEUR DE SEL	600 g CHOCOLAT BLANC 29 %
	120 g Huile de pépins de raisin

Fondre ensemble les ingrédients. Utiliser à +/- 35 °C.



Montage & finition

Après refroidissement des cakes aux noix, découper 6 bandes de 9 x 49 cm et 6 bandes de 3 x 48 cm. Réserver au congélateur.

Dresser le fourrage pomme dans les moules à bûchette (+/- 700 g / moule) et déposer une bande de 3 cm de cake aux noix et appuyer afin que le fourrage pomme arrive à la même hauteur. Surgeler, puis démouler.

Foisonner le crèmeux vanille noix jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse et dresser-le sur la bûchette de fourrage pomme à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de Ø 12 mm (+/- 460 g / bûchette). Surgeler, puis pulvériser la bûche avec **SPRAY EFFET VELOURS BLANC**. Réserver au congélateur.

Glacer les bandes de 9 cm de cake aux noix avec le glaçage gourmand caramel, puis déposer la bûchette préalablement réalisée.

Placer des embouts réalisés en pâte sucrée à l'aide d'un emporte-pièce de Ø 10 cm et retailler à la base. Décorer d'une mini pomme et de cerneaux de noix.

TENTATION DANS LA FORÊT ENCHANTÉE

POMME, NOIX ET CAMEL



Généreuse et terriblement gourmande, cette bûche, telle une baguette magique, vous ramène en enfance en une bouchée. Rappelez-vous de ces délicieux cakes aux pommes et aux noix que votre grand-mère vous préparait. À la dégustation de cette bûche associant un biscuit façon cake aux noix, un fourrage pomme et un crémeux vanille et noix, le charme agit dans un tourbillon de nostalgie.

LE TOURBILLON DES MERVEILLES

Recette pour 2 bâches de 56 cm de long, soit 6 bâches de 18 cm de long

Dacquoise amande

390 g	POUDRE D'AMANDE BLANCHIE	130 g	STABOLINE 815
800 g	Blancs d'œufs	390 g	Sucre glace
		130 g	Farine

Torréfier la **POUDRE D'AMANDE BLANCHIE** au four ventilé à 180 °C pendant 8 min.
 Au batteur, muni d'un fouet, monter les blancs avec la **STABOLINE 815** au bec d'oiseau.
 Mélanger le reste des poudres ensemble et ajouter aux blancs d'œufs.
 Étaler sur deux plaques de 40 x 60 cm munies d'un cadre (920 g / cadre) et cuire au four ventilé à 180 °C pendant +/- 12 min.
 Laisser refroidir en cadre pour le montage.

Confit mandarine orange

1100 g	Purée de mandarine	30 g	Pectine NH
275 g	Segments d'orange	90 g	Sucre
90 g	STABOLINE 815	60 g	Cointreau® concentré 60 %
150 g	GLUCOSE CRISTAL		

Chauffer la purée de mandarine avec les segments d'orange, **STABOLINE 815** et **GLUCOSE CRISTAL**. Lorsque le mélange atteint 40 °C, verser en pluie le mélange pectine NH et sucre.
 Cuire jusqu'à ébullition sans cesser de remuer.
 Ajouter le Cointreau® et redonner un bouillon.
 Faire refroidir à environ 30 °C pour faciliter l'utilisation.
 Réserver 1 000 g pour le montage et utiliser le reste pour les inserts en tubes : dans une feuille de Rhodoïd® rigide, découper deux bandes de 10 x 56 cm et les rouler en tube de Ø 2,5 cm, placer de l'adhésif tout le long pour solidifier la structure et obturer un côté du tube.
 À l'aide d'une poche remplir les 2 tubes de confit mandarine orange (+/- 300 g / tube), obturer le bout et surgeler.

Crème pâtissière

80 g	TRADEXTRA	1000 g	Lait
150 g	Sucre	80 g	Jaunes d'œufs

Mélanger à sec **TRADEXTRA** avec la moitié du sucre. Délayer avec un peu de lait et ajouter les jaunes d'œufs. Porter le reste du lait avec le reste du sucre à ébullition. Verser en un peu sur le premier mélange. Porter à ébullition le tout en remuant constamment pendant 1 min. Refroidir très rapidement.

Masse gélatine

20 g	Gélatine poudre 200 Bloom	120 g	Eau
------	---------------------------	-------	-----

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

Diplomate au marron

850 g	Crème pâtissière	325 g	Purée sucrée de marron
115 g	Masse gélatine	440 g	CREME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS

Mélanger une petite partie de crème pâtissière avec la masse gélatine fondue, puis ajouter le reste. Ajouter la purée de marron (légèrement réchauffée pour la détendre), mélanger et mixer si besoin. Incorporer ensuite la crème légèrement montée.

Glaçage chocolat

700 g	CHOCOLAT NOIR 64 %	70 g	Huile de pépins de raisin
-------	---------------------------	------	---------------------------

Fondre le chocolat et mélanger avec l'huile. Utiliser à +/- 35 °C.

Socle croustillant spéculoos

600 g	CROQUANT SPÉCULOOS	150 g	CHOCOLAT LAIT 34 %
-------	---------------------------	-------	---------------------------

Fondre les deux ingrédients ensemble, puis étaler dans un demi cadre 30 x 40 cm muni d'un Silpat®. Laisser figer au réfrigérateur, puis détailler des rectangles de 18 x 9 cm.
 Réserver au froid pour le montage.

Montage & finition

Après refroidissement des dacquoises amande, étaler le confit orange mandarine (500 g / biscuit), puis surgeler. Étaler ensuite la diplomate au marron (820 g / biscuit), puis décadrer. Placer par-dessus un insert tube de confit mandarine orange à 2 cm du bord et rouler serré.
 Afin de conserver la forme bien ronde du roulé, placer dans une gouttière à bûche de 57 cm de long. Surgeler. Verser le glaçage chocolat sur la bûche, laisser figer quelques instants, puis à l'aide d'une brosse métallique, réaliser des nervures. Détailler, à l'aide d'un couteau chaud, des bâches de 18 cm de long. Les placer sur les socles croustillant spéculoos. Appliquer un peu de **ROYAL MIROIR NEUTRE** sur les bouts pour protéger la mousse. Décorer de décors chocolat **ENVOIÉES PASTEL** et de tourbillons de pâte de fruits à la mandarine / guimauve chocolat noir (voir recette page suivante).



Comment réaliser ce trompe-l'œil
 voir notre **TUTO VIDÉO**

LE TOURBILLON DES MERVEILLES

MARRON, AGRUMES ET SPÉCULOOS



Cette bûche offre des saveurs épicées et chaudes, relevées par le peps des agrumes. Comme un rayon de soleil hivernal transperçant les sous-bois, le confit de mandarine orange avec une larme de Cointreau® vient réchauffer votre quête gustative ! Voici une bûche de caractère, aux saveurs affirmées et réconfortantes.

TOURBILLONS MANDARINE CHOCOLAT

Recette pour environ 90 pièces - Flexipan® FP4020 33,5 x 33,5 cm

Pâte de fruit mandarine

275 g	Purée de mandarine	280 g	Sucre (2)
30 g	Sucre (1)	55 g	GLUCOSE CRISTAL
6 g	Pectine jaune	4 g	Solution acide citrique

A la casserole, chauffer la purée de mandarine à 50 °C, puis ajouter le mélange sucre (1) et pectine jaune. Faire bouillir 1 min en remuant. Ajouter ensuite le mélange sucre (2) et **GLUCOSE CRISTAL**. Cuire la pâte de fruits à 107 °C. Arrêter la cuisson et ajouter la solution d'acide citrique. Couler dans un Flexipan® FP4020 et laisser gélifier.



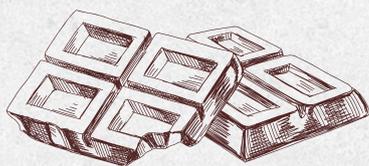
Guimauve chocolat

35 g	Eau (1)	8 g	Gélatine poudre 200 Bloom
50 g	STABOLINE 815 (1)	48 g	Eau (2)
80 g	Sucre	50 g	CHOCOLAT NOIR 64 %
35 g	GLUCOSE CRISTAL		
45 g	STABOLINE 815 (2)		

Cuire l'eau (1), **STABOLINE 815** (1), le sucre et **GLUCOSE CRISTAL** à 110 °C. Verser l'ensemble dans une cuve de batteur contenant la deuxième partie de **STABOLINE 815** (2) et la masse gélatine (gélatine poudre préalablement mélangée avec l'eau (2)), fouetter quelques instants en 1^{re} vitesse, puis monter en 3^e. Ajouter le **CHOCOLAT NOIR 64 %** fondu < 35 °C. Monter l'ensemble jusqu'à refroidissement < 25 °C.

Montage et finition

Après gélification de la pâte de fruit mandarine, étaler par-dessus la guimauve chocolat. Laisser figer en réserve sèche pendant minimum 12 h. Détailler la plaque de pâte de fruits mandarine et guimauve chocolat en 2, de sorte à obtenir 2 rectangles de 16,5 x 33,5 cm. Rouler en boudin dans le sens de la largeur (pâte de fruit vers l'extérieur), puis enrober légèrement de sucre. Détailler des tronçons d'environ 0,7 cm de largeur. Réserver dans un endroit frais et sec.



CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	SENTIER DU BOIS DORMANT	VEILLÉE FÉRIQUE	LA FANTASIE D'ELSA	PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS	TENTATION DANS LA FORÊT ENCHANTÉE	LE TOURBILLON DES MERVEILLES	RECETTE DÉCORS TOURBILLON
10236991	RUBAN MOKA	brique de 500 g		✦					
10058607	CREME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS	pack de 12 x 1 L	✦	✦	✦	✦	✦	✦	
10059647	ISAGENOISE	sac de 5 kg			✦				
10063535		sac de 10 kg							
10174049	CAKE NATURE	sac de 10 kg		✦			✦		
10059626	ISABROWNIES	sac de 5 kg	✦						
10222661	CHOCO SOFT	seau de 5 kg		✦					
10063517	TRADEXTRA	sac de 5 kg						✦	
10063111		sac de 25 kg							
10057090	BAVARIA CHOCOLAT	sac de 1 kg	✦						
10057097	BAVARIA CHOCOLAT LAIT	sac de 1 kg		✦					
10057104	BAVARIA NEUTRE	sac de 1 kg	✦		✦		✦		
10190979	BAVARIA VANILLE FACON CREME ANGLAISE	sachet de 1 kg	✦		✦	✦	✦		
10129231	FRUFFI ORANGE	boîte métal de 3,2 kg	✦						
10150654	FRUFFI FRUITS DES BOIS	boîte métal de 3,1 kg				✦			
10153778	FRUFFI POMME	seau de 6 kg					✦		
10153791	FRUFFI FRAMBOISE	seau de 6 kg		✦					
10231637	FRUFFI MANGUE	boîte métal de 3,2 kg			✦				
10057940	CROQUANT CHOCOLAT BLANC	seau de 4 kg			✦				
10063162	PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE	seau de 5 kg	✦			✦			
10063178	PRALIN CROQUANT	seau de 4,5 kg	✦			✦			
10170664	CROQUANT SPECULOOS	seau de 4 kg						✦	
10179021	CROQUANT CAMEL FLEUR DE SEL	seau de 4 kg					✦		
10225536	CROQUANT CHOC NOIR NOISETTES ET AMANDES	seau de 4 kg		✦					
10059783	JELFIX NEUTRE	seau de 7 kg	✦						
10121256	ROYAL MIROIR NEUTRE	seau de 5 kg	✦						
10244652	ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC	seau de 2,5 kg		✦*	✦	✦			
10176086	CHOCOLAT NOIR DE COUV. 64 %	sac de 5 kg						✦	✦
10176088	CHOCOLAT LAIT DE COUV. 34 %	sac de 5 kg				✦		✦	
10176089	CHOCOLAT BLANC 29 %	sac de 5 kg			✦		✦		
10057231	POUDRE D'AMANDE BLANCHIE	sachet de 1 kg		✦		✦		✦	
10059288	GLUCOSE CRISTAL	pot de 1 kg							
10059296		seau de 9 kg						✦	✦
10059293		seau de 18 kg							
10064160	STABOLINE 815	seau de 7 kg				✦		✦	✦
* 10244805	BRINDILLES CHOCOLAT NOIR	carton de 2,5 kg	✦						
* 10261327	SPRAY EFFET VELOURS BLANC	bombe aérosol 400 ml			✦		✦		
* 10261329	SPRAY EFFET VELOURS ROUGE	bombe aérosol 400 ml		✦					
* 10056674	PATE D'AMANDE DECOR 22 % BLANCHE	seau de 5 kg		✦					
* 10244820	ENVOLÉES PASTEL	carton de 2,5 kg						✦	
* 10244821	ENVOLÉES MARBRÉES	carton de 2,5 kg		✦					
* 10244813	ENROULÉS CHOCO NOIR	boîte de 120 pièces		✦					

* Liste des produits pour la réalisation des décors



10269734 - Crédits photos : CSM France / Studio Pygmalion - Conception : wik-factory.com - 2023

CSM France SAS

18 rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

0 800 616 816 Service & appel gratuits

csmingredients.com

