

LES  
PRÉCIEUSES  
SAVEURS  
DE NOËL



Innovating Food.



Marguerite  
parce que votre art exige le meilleur



CODE CSM	CODE MDM	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	ÉCLATS DE DIAMANT	TENDRE GRENAT	TOPAZE TROPICALE	NUANCES DE JADE	COEUR D'AMBRE	CRISTAL EXQUIS
<b>Corps Gras &amp; produits laitiers et dérivés</b>									
801829	10236991	RUBAN MOKA	carton de 24 x 0,5 kg			●			●
24261	10058607	CREME 35% MAT. GR. EDELWEISS	pack de 12 x 1 L	●	●	●	●		●
801160	10243371	PATI WHIP VEGAN	pack de 12 x 1 L					●	
<b>Pâtes jaunes &amp; Spécialités</b>									
10414	10063535	ISAGENOISE	sac de 10 kg				●		
34825	10174049	CAKE NATURE	sac de 10 kg		●				
4204	10245537	CAKE & MUFFIN VEGAN	sac de 5 kg					●	
<b>Préparations pour crèmes pâtissière &amp; Garnitures</b>									
958075	10058976	FRISO INSTANT (à froid) <small>Existe d'autres références à la gamme</small>	sac de 25 kg				●		●
1204	10063111	TRADEXTRA (à chaud) <small>Existe d'autres références à la gamme</small>	sac de 25 kg				●		●
16745	10244268	GARNITURE PATISSIERE VEGAN	sac de 5 kg					●	
<b>Pralins &amp; Croquants</b>									
235	10063178	PRALIN CROQUANT	seau de 4,5 kg	●					
264	10260158	CROQUANT ROSE ELEGANCE	seau de 4 kg		●				
261	10235393	CROQUANT TENTATION PASSION	seau de 4 kg			●			
239	10063177	CROQUANT PISTACHE	seau de 4 kg				●		
260	10225536	CROQUANT CHOC NOIR NOISETTES ET AMANDES	seau de 4 kg						●
233	10063162	PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE	seau de 5 kg				●	●	
887	10063153	PRALIGRAINS	sachet de 1 kg				●	●	
<b>Fourrages aux fruits</b>									
34208	10153791	FRUFFI FRAMBOISE	seau de 6 kg		●				
31169	10187052	FRUFFI EXOTIQUE	boîte métal. de 3,2 kg			●			
30849	10179722	FRUFFI PECHE	boîte métal. de 3,2 kg					●	
34205	10153781	FRUFFI ABRICOT	seau de 6 kg				●		
10156	10059051	GARNIFRUIT FRUIT DE LA PASSION	boîte de 3,3 kg			●			
<b>Préparations pour bavaois et mousses</b>									
8545	10057104	BAVARIA NEUTRE	sachet de 1 kg			●	●		
16931	10190979	BAVARIA VANILLE FACON CREME ANGLAISE	sachet de 1 kg			●			
17121	10246478	BAVARIA FROMAGE BLANC	sachet de 1 kg		●				
17124	10246337	BAVARIA VANILLE VEGAN	sachet de 1 kg					●	
<b>Nappages &amp; Miroirs</b>									
34161	10059783	JELFIX NEUTRE	seau de 7 kg		●				
30148	10121256	ROYAL MIROIR NEUTRE	seau de 5 kg		●				
32784	10244652	ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC	seau de 2,5 kg				●		
15	10056661	PATE D'AMANDE SUPERIEURE 50%	seau de 4 kg			●			
<b>Chocolats</b>									
20004	10176087	CHOCOLAT NOIR 72%	sac de 5 kg	●					●
20005	10176088	CHOCOLAT LAIT 34%	sac de 5 kg	●					●
20006	10176089	CHOCOLAT BLANC 29%	sac de 5 kg	●			●		●
<b>Sucres</b>									
783	10064158	STABOLINE 660	bidon de 7 kg				●		
785	10064160	STABOLINE 815	seau de 7 kg	●					●
275	10059296	GLUCOSE CRISTAL	seau de 9 kg	●					
<b>Décors chocolat</b>									
40106	10244805	BRINDILLES CHOCOLAT NOIR	boîte de 2,5 kg					●	
40116	10244820	ENVOLÉES PASTEL	boîte de 2,5 kg				●		
40126	10245504	ASSORTIMENT DISQUES 3 CHOCOLATS	boîte de 0,480 kg						●

\* Liste des produits pour la réalisation des recettes - hors décors

# LES PRÉCIEUSES SAVEURS DE NOËL

**Jeux de textures,  
décors précieux  
et harmonie gustative,  
cette année, nos bûches  
sont de véritables bijoux  
qui trôneront fièrement  
dans vos vitrines  
de fin d'année.**

Leur secret ?

Des parfums raffinés d'exception, pour une exaltation des saveurs : la fraîcheur acidulée du yuzu rencontre la rondeur du chocolat, l'exotisme du fruit de la passion réveille le suave de l'amande, la touche délicatement épicée du tonka magnifie la douceur de la vanille, et la rose caresse les papilles stimulées par l'acidité de la framboise...

Des produits d'excellence, pour une collection de bûches toutes plus précieuses les unes que les autres.

Alors cette année, accordez-vous une luxueuse touche de gourmandise, pour un Noël féérique et étoilé.



P. 4

**BÛCHE ÉCLATS  
DE DIAMANT**

Chocolat lait,  
poire & yuzu



P. 6

**BÛCHE TENDRE  
GRENAT**

Cheesecake, rose,  
framboise & groseille



P. 8

**BÛCHE TOPAZE  
TROPICALE**

Exotique,  
amande & vanille



P. 10

**BÛCHE NUANCES  
DE JADE**

Pistache,  
praliné & abricot



P. 12

**BÛCHE COEUR  
D'AMBRE**

Praliné  
& pêche



P. 14

**BÛCHE CRISTAL  
EXQUIS**

Vanille, fèves de tonka  
& chocolat noir



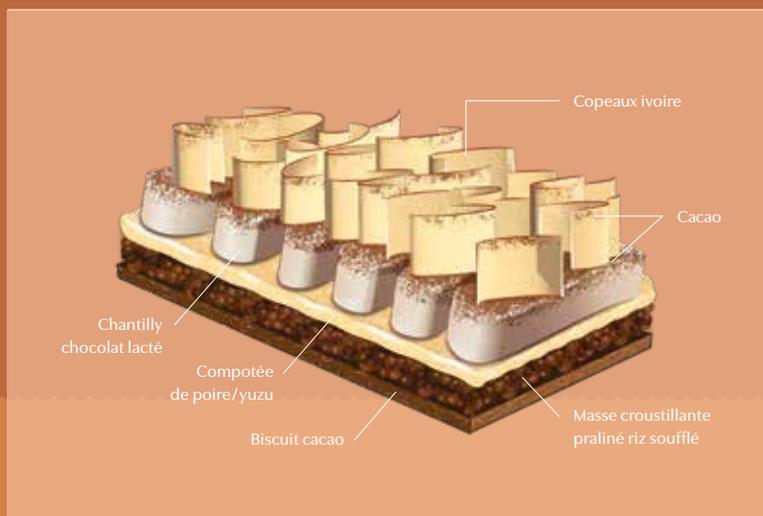


facile moyen difficile

# BÛCHE ÉCLATS DE DIAMANT

Recette pour 5 bûches de 56 cm

Cadre 40 x 60 cm



## Biscuit cacao sans farine

- 330 g Blancs d'œufs
- 330 g **STABOLINE 815**
- 210 g Jaunes d'œufs
- 85 g Cacao poudre

Monter les blancs serrés avec **STABOLINE 815**. Puis, ajouter les jaunes d'œufs et le cacao en poudre tamisé. Étaler dans un cadre 40 x 60 cm et cuire au four ventilé à 200 °C pendant ± 15 min.

## Masse croustillante praliné riz soufflé

- 1200 g **PRALIN CROQUANT**
- 350 g **CHOCOLAT NOIR 72%**
- 250 g Riz soufflé

Faire fondre le **PRALIN CROQUANT** et **CHOCOLAT NOIR 72%** à ± 35 °C, puis ajouter le riz soufflé et mélanger.

## Compotée de poire yuzu

- 150 g Eau
- 75 g **GLUCOSE CRISTAL (1)**
- 1 pce Gousse de vanille
- 1500 g Poire Williams au sirop
- 90 g **GLUCOSE CRISTAL (2)**
- 60 g Purée de yuzu
- 15 pcs Gélatine or en feuille 200 bloom

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, **GLUCOSE CRISTAL (1)** et la gousse de vanille. Laisser infuser pendant 10 minutes. Dans une autre casserole, cuire les poires préalablement découpées en petits cubes, avec **GLUCOSE CRISTAL (2)**. Laisser légèrement colorer et ajouter le premier mélange. Faire bouillir le tout, puis incorporer la purée de yuzu et la gélatine (préalablement réhydratée et essorée). Couler dans un cadre de 40 x 60 cm préalablement humidifié et filmé, puis surgeler. Décadrer et réserver au froid négatif pour le montage.

## Chantilly chocolat lacté

- 2000 g **CREME 35 % Mat.Gr - EDELWEISS**
- 500 g **CHOCOLAT LAIT 34%**

Porter la crème à ébullition puis réaliser une ganache avec **CHOCOLAT LAIT 34%**. Mixer puis réserver au froid positif minimum 12h. Avant utilisation, foisonner jusqu'à obtention d'une texture aérée.

## Copeaux ivoire

- 400 g **CHOCOLAT BLANC 29%**

Étaler **CHOCOLAT BLANC 29%** (préalablement cristallisé) très finement sur des bandes de papier sulfurisé d'environ 5 cm de large et 40 cm de longueur. À l'aide du dos d'un couteau, prédécouper à la largeur désirée. Réserver au frais au minimum 6 h.

## Montage & finition

Après refroidissement du biscuit cacao, étaler la masse croustillante praliné riz soufflé.

Puis, déposer l'insert de compotée de poire yuzu, appuyer légèrement afin qu'il adhère à la masse croustillante, et passer au grand froid. Couper des bandes de 7 x 56 cm.

À l'aide d'une poche munie d'une douille Saint Honoré Ø 25 mm, dresser la Chantilly chocolat lacté. Découper à la taille désirée et décorer en disposant de façon aléatoire les copeaux ivoire, puis saupoudrer de cacao en poudre. Pour finir, ajouter un décor chocolat **JOYEUSES FÊTES**.



Pour réaliser des copeaux ivoire en toute simplicité

**Voir le tutoriel vidéo**

# ÉCLATS DE DIAMANT

Chocolat lait, poire & yuzu



Imaginez un biscuit moelleux au cacao qui s'acoquine avec une compotée fruitée de poire, sublimée par le précieux yuzu. Imaginez le croquant d'un praliné revisité au riz soufflé, contrebalancé par la douceur lactée d'une Chantilly chocolatée.

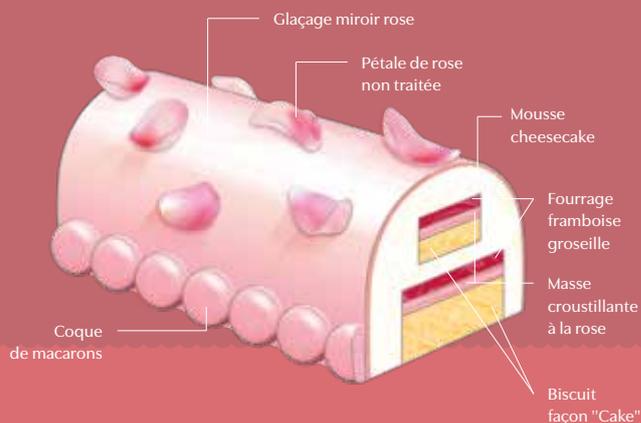
Rehaussez le tout de copeaux de chocolat blanc. N'imaginez plus, admirez cette bûche légère et aérienne, et régalez-vous de cette explosion de saveurs et de textures, pour une expérience gustative d'exception !



# BÛCHE TENDRE GRENAT

Recette pour 3 bûches de 50 cm

Moule '2M BUCHE1' Décors & Créations®



## Biscuit façon 'Cake'

1000 g **CAKE NATURE**  
400 g Huile  
400 g Eau  
100 g Œufs

Mélanger tous les ingrédients au batteur pendant 1 min en 1<sup>re</sup> vitesse puis 3 min supplémentaires en 2<sup>e</sup> vitesse. Etaler la masse dans un cadre de 40 x 60 cm et cuire au four ventilé à 170 °C pendant ± 20 min, tirage fermé. Laisser refroidir en cadre pour le montage.

## Glaçage miroir rose

500 g **JELFIX NEUTRE**  
500 g Eau  
2000 g **ROYAL MIROIR NEUTRE**  
QS Colorant rouge

Porter **JELFIX NEUTRE** et l'eau à ébullition. Ajouter **ROYAL MIROIR NEUTRE** et le colorant, puis mixer. Utiliser à ± 45 °C.

## Masse croustillante rose

1000 g **CROQUANT ROSE ELEGANCE**

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

## Fourrage framboise / groseille

1400 g **FRUFFI FRAMBOISE**  
100 g Purée de groseilles

Mélanger tous les ingrédients.

### Astuce

Rajouter 2 % de Kirsch dans l'insert framboise / groseille pour rehausser la saveur des fruits rouges.

## Mousse cheesecake au Kirsch (facultatif)

260 g **BAVARIA FROMAGE BLANC**  
370 g Eau  
20 g Kirsch (facultatif)  
1350 g **CREME 35% Mat. Gr. -EDELWEISS**

Mélanger **BAVARIA FROMAGE BLANC**, l'eau à 25-30 °C et le Kirsch. Ajouter délicatement la crème légèrement montée.

## Montage & finition

Après refroidissement du biscuit façon 'Cake', étaler la masse croustillante rose et passer au grand froid. Etaler le fourrage framboise / groseille et laisser figer au grand froid. Décadrer et découper : 3 bandes de 7 x 49 cm qui serviront de base et 3 bandes de 5 x 49 cm qui serviront d'insert. Réserver au grand froid pour le montage.

Dresser la mousse cheesecake jusqu'au 1/3 du moule, puis placer les bandes d'insert de 5 x 49 cm et compléter le moule de mousse jusqu'à 2 cm du bord. Obturer par une bande de 7 x 49 cm et lisser. Surgeler et démouler.

Glacer avec le glaçage miroir rose et découper votre bûche à la taille souhaitée.

Pour le décor, disposer sur la base des coques de macarons réalisées avec **ISAMACARON** et des pétales de roses non traitées.

# TENDRE GRENAT

*Cheesecake, rose, framboise & groseille*



Un camaïeu de couleurs et de saveurs pour cette délicate bûche qui ensorcèlera vos papilles. La douceur de son biscuit façon 'Cake' se pare du crémeux de la mousse cheesecake. L'ensemble est rehaussé par un croustillant aux notes subtiles de rose

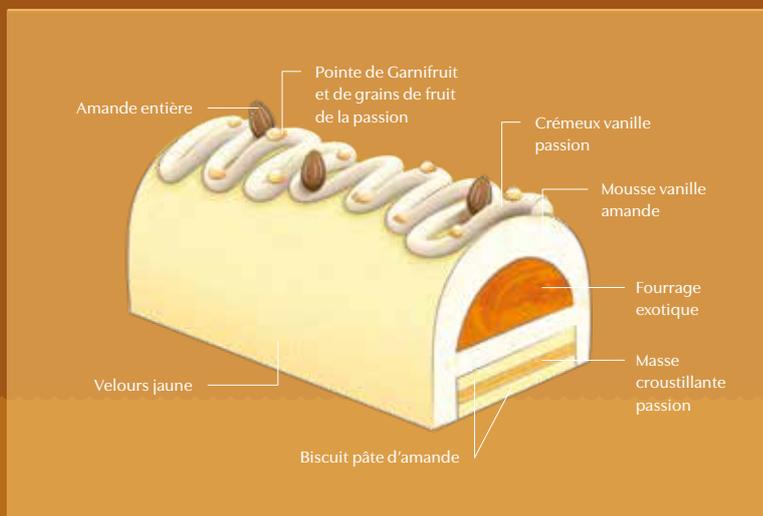
et un insert à la framboise et à la groseille. Délicate jusqu'aux finitions, cette bûche s'apprête d'un glaçage miroir rose, de pétales de rose et de coques de macarons. Intense et raffiné, ce dessert est un bijou d'originalité et de parfums.



facile moyen difficile

# BÛCHE TOPAZE TROPICALE

Recette pour 5 bûches de 50 cm  
Moule '2M BUCHE1' Décors & Créations®



## Biscuit pâte d'amande

1100 g Œufs  
810 g PÂTE D'AMANDE SUPERIEURE 50%  
10 g Sel  
190 g Farine  
10 g Levure chimique  
300 g RUBAN MOKA

Au batteur, à la feuille, ajouter graduellement les œufs à la PÂTE D'AMANDE SUPERIEURE 50%, préalablement tempérée. Utiliser ensuite le fouet et faire mousser l'appareil pendant 5 min. Ajouter le sel, la farine et la levure tamisés ensemble, puis RUBAN MOKA fondu froid. Etaler la masse dans 2 cadres de 60 x 40 cm (1 200 g / cadre) et cuire au four ventilé à 180 °C pendant ± 12 min.

## Masse croustillante passion

900 g CROQUANT TENTATION PASSION

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

## Fourrage exotique

550 g BAVARIA NEUTRE  
550 g Eau  
2400 g FRUFFI EXOTIQUE  
10 pcs Fruits de la passion

Mélanger BAVARIA NEUTRE avec l'eau à 25 – 30 °C, ajouter FRUFFI EXOTIQUE et les grains de fruits de la passion.

## Mousse vanille amande

650 g BAVARIA VANILLE  
950 g Lait  
325 g PÂTE D'AMANDE SUPERIEURE 50%  
1580 g CREME 35% MAT. GR. - EDELWEISS

Mélanger BAVARIA VANILLE avec le lait tempéré 25-30 °C, ajouter la PÂTE D'AMANDE SUPERIEURE 50% en petits morceaux (préalablement réchauffée au micro-onde) et mixer. Quand le mélange atteint 25 °C, ajouter progressivement la crème légèrement montée.

## Crèmeux vanille passion (pour le décor)

160 g BAVARIA VANILLE  
1000 g CREME 35% Mat. Gr. - EDELWEISS  
100 g GARNIFRUIT FRUIT DE LA PASSION

Mélanger BAVARIA VANILLE avec la crème à 40 °C, ajouter GARNIFRUIT FRUIT DE LA PASSION 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

Après refroidissement des biscuits pâte d'amande, conserver l'un des deux en cadre et dresser la masse croustillante passion. Puis, déposer par-dessus le second biscuit pâte d'amande et passer au grand froid. Décadrer et découper 5 bandes de 7 x 49 cm. Réserver au grand froid pour le montage.

Dans les moules à bûche '2MBUCHE1' Décors & Créations®, dresser le fourrage exotique (700 g / moule) et surgeler. Démouler et réserver au grand froid pour le montage.

Dans les moules à bûche '2MBUCHE1' Décors & Créations®, dresser au 2/3 la mousse vanille amande (500 g / moule), puis déposer l'insert exotique et compléter de mousse jusqu'à 2 cm du bord (200 g / moule). Obturer avec une bande de biscuit pâte d'amande / masse croustillante et lisser. Surgeler et démouler.

Pulvériser la bûche avec un mélange 50 / 50 beurre de cacao et CHOCOLAT BLANC 29%, coloré en jaune. Puis, découper votre bûche à la taille souhaitée. Pour le décor, dresser le crèmeux vanille passion à l'aide d'une douille unie de Ø 12 mm. Puis, dresser des pointes de GARNIFRUIT FRUIT DE LA PASSION et disposer des grains de fruit de la passion et des amandes entières. Pour finir, placer des embouts de bûches de 8,5 x 8,5 cm réalisés en CHOCOLAT BLANC 29% coloré en jaune.



Pour réaliser un crèmeux en un tour de main

Voir le tutoriel vidéo

# TOPAZE TROPICALE

Exotique, amande & vanille



Que cache cette gourmande étoffe de velours doré et ces décorations de crémeux vanille passion ?

L'alliance de l'acidulé et de la douceur ! Son généreux biscuit à la pâte d'amande se pare d'un croustillant passion fruité,

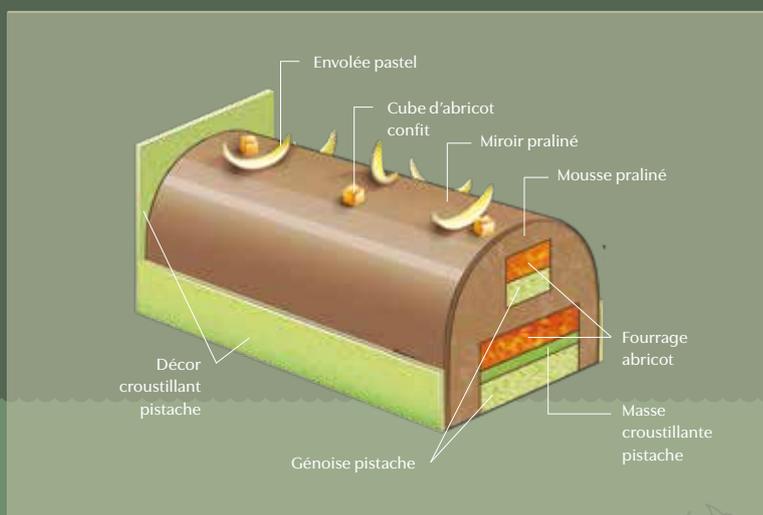
surmonté d'une savoureuse mousse vanille amande.

À l'issue de cette escapade gourmande, découvrez un cœur fruitée exotique qui complète avec harmonie cette parure tropicale.



# BÛCHE NUANCES DE JADE

Recette pour 6 bûches de 50 cm  
Moule '2M BUCHE1' Décors & Créations®



## Génoise pistache

1000 g **ISAGENOISE**      180 g Pâte de pistache  
650 g Œufs      220 g **PRALIGRAINS**  
150 g Eau

Fouetter ensemble **ISAGENOISE**, les œufs et l'eau à petite vitesse pendant 30 s, puis 5 min à grande vitesse. Ajouter à l'aide d'une maryse le reste des ingrédients. Répartir sur 2 plaques 60 X 40 cm ( $\pm$  1100 g) et cuire en four ventilé à 190 °C pendant  $\pm$  12 min. Laisser refroidir en cadre pour le montage.

## Sirop d'imbibage

125 g **STABOLINE 660**      75 g Eau

Mélanger ensemble tous les ingrédients.

## Masse croustillante pistache

900 g **CROQUANT PISTACHE**

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

## Crème pâtissière

860 g **FRISO INSTANT**      2150 g Eau

Fouetter au batteur **FRISO INSTANT** et l'eau froide à petite vitesse pendant 1 min, puis à grande vitesse pendant 5 min.

## Fourrage abricot

3000 g **FRUFFI ABRICOT**      1000 g Crème pâtissière

Mélanger ensemble les ingrédients et réserver pour le montage.

## Mousse praliné

580 g **BAVARIA NEUTRE**  
580 g Eau chaude  
2000 g Crème pâtissière  
780 g **PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE**  
2150 g **CREME 35% Mat. Gr. - EDELWEISS**

Mélanger **BAVARIA NEUTRE** et l'eau chaude. Ajouter la crème pâtissière en 3 fois, puis **PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE** et la crème légèrement montée.

## Miroir praliné

2500 g **ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC**  
250 g **PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE**

Chauffer **ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC** à 45 °C, puis ajouter **PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE** et mixer. Utiliser à  $\pm$  35 °C.

## Décors croustillants pistache

900 g **CROQUANT PISTACHE**      300 g **CHOCOLAT BLANC 29%**

Faire fondre les deux ingrédients ensemble à 35 °C. Dresser sur une plaque munie d'un papier cuisson et placer au froid pendant 30 min. Après refroidissement, découper des embouts de bûche de 8,5 X 8,5 cm ainsi que des rectangles de 3 cm de hauteur et de la longueur de la bûche désirée. Conserver entre 18 et 20 °C.

## Montage & finition

Après refroidissement des génoises, imbiber avec le sirop (100 g / génoise). Puis, dans le premier cadre de génoise, étaler la masse croustillante pistache et passer brièvement au grand froid. Puis, dans les deux cadres de génoise, dresser le fourrage abricot (2 000 g / cadre) et passer au grand froid. Dans le cadre qui contient la masse croustillante pistache, découper 6 bandes de 6 X 49 cm. Dans le second cadre découper 6 bandes de 4,5 X 49 cm. Réserver au grand froid pour le montage.

Dans le moule à bûche, dresser la mousse praliné au 2/3 (600 g / moule), puis déposer la bande de 4,5 cm de large (biscuit vers le haut) et compléter de mousse jusqu'à 2 cm du bord (400 g / moule). Obturer avec la bande de 6 cm de large (biscuit vers le haut) et lisser. Surgeler et démouler.

Glacer avec le miroir praliné et découper votre bûche à la taille souhaitée. Pour le décor, disposer les décors croustillant pistache : les embouts et les rectangles de 3 cm sur les côtés de la bûche. Ajouter quelques décors en chocolat **ENVOLEE PASTEL** et des cubes d'abricots confits.



Pour réaliser les finitions :  
miroir praliné et décors  
croustillants

**Voir les tutoriels vidéo**

# NUANCES DE JADE

*Pistache, praliné & abricot*



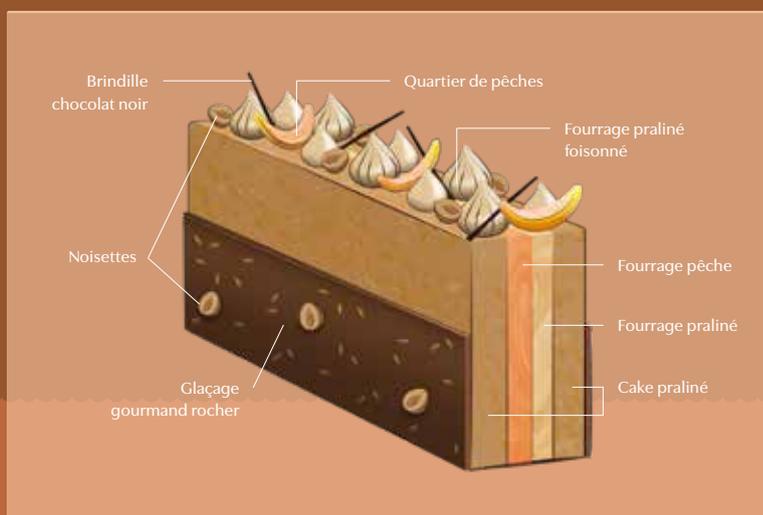
Du moelleux de sa génoise au croquant de son croustillant pistache, notre bûche met à l'honneur la douceur intense et unique de la pistache. Dans cet écrin de jade, un lisse miroir praliné surmonté d'éclats d'abricot

confit cache un autre trésor crémeux et fruité : son cœur abricot. Ce savant mélange drapé d'une délicate mousse au praliné sera le joyau de votre vitrine de Noël.



# BÛCHE CŒUR D'AMBRE

Recette pour 14 bûches  
de 8 x 18 cm



## Cake praliné

1780 g **CAKE & MUFFIN VEGAN**  
610 g Huile  
700 g Eau  
345 g **PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE**  
265 g **PRALIGRAINS**

Au batteur, à la feuille, mélanger **CAKE & MUFFIN VEGAN**, l'huile et l'eau en 1<sup>re</sup> vitesse pendant 30 s puis en 2<sup>e</sup> vitesse pendant 5 min. Ajouter **PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE** et **PRALIGRAINS**, puis mélanger.

Étaler la masse dans 2 cadres de 60 x 40 x 4,5 cm (1 850 g / cadre) et cuire au four ventilé à 170 °C pendant ± 20 min.

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

## Fourrage praliné

400 g **BAVARIA VANILLE VEGAN**  
400 g Eau  
1500 g **PATI WHIP VEGAN**  
400 g **PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE**

Mixer **BAVARIA VANILLE VEGAN** avec l'eau à 25-30 °C. Ajouter **PATI WHIP VEGAN** sous forme liquide à 25-30 °C, puis ajouter le **PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE** et mixer. Réserver au froid pour le montage.

## Garniture pâtissière

230 g **GARNITURE PATISSIERE VEGAN**  
570 g Eau

Mélanger **GARNITURE PATISSIERE VEGAN** et l'eau froide en petite vitesse pendant 30 s puis fouetter à grande vitesse pendant 3 min.

## Fourrage pêche

800 g Garniture pâtissière  
1200 g **FRUFFI PÊCHE**

Mélanger ensemble les ingrédients et réserver pour le montage.

## Glaçage gourmand rocher

1800 g **CHOCOLAT NOIR 64%**  
300 g Huile  
450 g **PRALIGRAINS**

Faite fondre ensemble le **CHOCOLAT NOIR 64%** avec l'huile, puis ajouter **PRALIGRAINS** et mélanger. Utiliser à 35 °C.

## Montage & finition

Après refroidissement du cake praliné, conserver l'un des deux en cadre. Foisonner 2 000 g de fourrage praliné durant 1 min (le restant du fourrage sera utilisé pour le décor) et dresser sur le cake praliné en cadre, puis passer quelques minutes au grand froid. Puis, étaler le fourrage pêche et déposer le second cake, puis surgeler. Décadrer et découper des bûches de 8 x 18 cm.

Pour le décor, tremper chaque bûche à mi-hauteur dans le glaçage gourmand rocher, déposer sur un papier cuisson et disposer quelques demi-noisettes sur le glaçage avant qu'il ne fige. Foisonner le reste de fourrage praliné et, à l'aide de deux poches et avec deux douilles (unie de Ø 10 mm et PF 18), dresser des pointes irrégulières sur le dessus de la bûche (± 50 g / bûche). Disposer des quartiers de pêches, des demi-noisettes et des décors chocolat **BRINDILLES CHOCOLAT NOIR**.

# CŒUR D'AMBRE

Praliné & pêche



Généreusement décoré de quartiers de pêche, de noisettes et de filaments de chocolat noir, notre Cœur d'Ambre est une invitation à la gourmandise ! Sous l'écrin croquant de son glaçage rocher, cette bûche révèle un délicat coussin de cake praliné sur

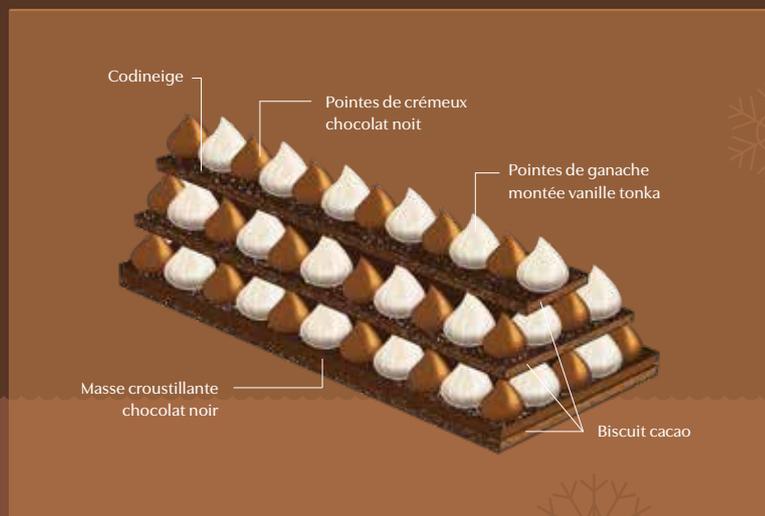
lequel repose un fourrage crémeux praliné. Mais ce délicieux bijou se révèle totalement lorsque vous atteignez son cœur pêche : une saveur fruitée qui vient réveiller vos papilles et révéler les saveurs de ce dessert plein de surprises.



facile moyen difficile

# BÛCHE CRISTAL EXQUIS

Recette pour 15 bûches  
de 18 cm



## Biscuit cacao

- 400 g Blancs d'œufs
- 400 g Sucre
- 375 g Jaunes d'œufs
- 100 g Farine
- 100 g **TRADEXTRA**
- 100 g Cacao en poudre
- 170 g **RUBAN MOKA**

Monter les blancs d'œufs avec le sucre, puis ajouter délicatement les jaunes d'œufs. Ajouter en pluie les poudres préalablement tamisées ensemble, puis **RUBAN MOKA** fondu froid. Étaler la masse dans 2 cadres de 60 x 40 cm (environ 800 g) et cuire au four ventilé à 180 °C pendant ± 15 min, tirage ouvert.

## Masse croustillante chocolat noir

- 900 g **CROQUANT CHOCOLAT NOIR**

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

## Ganache montée vanille tonka

- 1670 g **CREME 35% Mat. Gr. -EDELWEISS**
- 2 pcs Gousses de vanille
- 1 pce Fève de tonka
- 330 g **CHOCOLAT BLANC 29 %**



Porter la crème à ébullition avec les gousses de vanille grattées et la fève de tonka râpée. Réaliser une ganache avec **CHOCOLAT BLANC 29 %** et mixer à l'aide d'un mixer plongeant ± 2 minutes pour obtenir une texture onctueuse. Réserver au froid positif pendant minimum 12 h.

Avant utilisation, foisonner jusqu'à obtention d'une texture aérée et lisse.

## Crèmeux chocolat noir

- 760 g **CREME 35 % MAT.GR - EDELWEISS**
- 760 g Lait
- 270 g Jaunes d'œufs
- 220 g **STABOLINE 815**
- 990 g **CHOCOLAT NOIR 72%**

Porter la crème et le lait à ébullition, puis verser sur les jaunes d'œufs préalablement blanchis avec **STABOLINE 815**. Cuire le mélange à 84 °C et réaliser une ganache avec **CHOCOLAT NOIR 72%**. Mixer à l'aide d'un mixer plongeant jusqu'à obtention d'un mélange brillant et homogène (± 5 minutes pour obtenir une texture onctueuse). Réserver au froid positif pendant minimum 12 h.

## Montage & finition

Après refroidissement des biscuits cacao, conserver l'un des deux en cadre et étaler la masse croustillante chocolat noir. Passer au grand froid, puis découper des bandes de 7 cm de large qui serviront de base. Dans le second biscuit cacao, découper des bandes de 5 cm et de 2 cm large. Réserver au grand froid pour le montage.

*A noter : découper la longueur des bandes à la taille désirée.*

Sur la bande de biscuit chocolat / masse croustillante chocolat noir, dresser successivement des pointes de crèmeux chocolat 72 % (douille unie Ø 12 mm) et de ganache montée vanille tonka (douille PF 14). Puis, poser une bande de 5 cm et dresser à nouveau des pointes de crèmeux chocolat 72% et de ganache montée vanille tonka. Pour finir, poser la bande de 2 cm et renouveler le dressage des pointes de crèmeux et ganache en alternance. Saupoudrer de **CODINEIGE** et disposer des décors chocolat **ASSORTIMENT DISQUES TROIS CHOCOLATS**.



Pour réaliser une ganache montée irratable

Voir le tutoriel vidéo

# CRISTAL EXQUIS

*Vanille, fèves de tonka & chocolat noir*



Trésor de subtilité, cette bûche associe un gourmand biscuit cacao à la puissance d'un croquant au chocolat noir. Tel un véritable bijou monté sur trois strates, notre Cristal Exquis est serti de pointes de crémeux

chocolat noir et de pointes de ganache vanille exaltée par la fève de tonka. Une précieuse pépite liant toutes les saveurs de notre bûche dans une délicate rondeur.





### BÛCHE ÉCLATS DE DIAMANT

Chocolat lait, poire & yuzu



### BÛCHE TENDRE GRENAT

Cheesecake, rose, framboise & groseille



### BÛCHE TOPAZE TROPICALE

Exotique, amande & vanille



### BÛCHE NUANCES DE JADE

Pistache, praliné & abricot



### BÛCHE COEUR D'AMBRE

Praliné & pêche



### BÛCHE CRISTAL EXQUIS

Vanille, fèves de tonka & chocolat noir

## LES PRÉCIEUSES SAVEURS DE NOËL

**CSM France SAS**

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

| [www.csmingredients.com](http://www.csmingredients.com) | **0 800 616 816** Service & appel gratuits



**Innovating Food.**