

TRISTAN ROUSSELOT

# BÛCHE DE NOËL AUX ÉPICES À PAIN D'ÉPICE & CAFÉ

## Ingredients

### CROUSTILLANT AU CAFÉ

457 g Pâte sucrée cuite  
114 g Chocolat blond  
**57 g Fusion Café du Brésil - Prova gourmet**  
114 g Pailleté feuilletine pur beurre  
57 g Sucre roux

### PRALINÉ AMANDE

198 g Sucre  
297 g Amande brute  
5 g Fleur de sel

### CARAMEL TENDRE AUX ÉPICES

361 g Crème liquide 35% M.G.  
175 g Sucre  
122 g Sirop de glucose  
4 g Épices à pain d'épices  
1 g Fleur de sel  
35 g Couverture chocolat lait 38%  
24 g Beurre de cacao  
79 g Beurre

### BISCUIT MOELLEUX AUX ÉPICES

173 g Poudre d'amande blanche  
12 g Épices à pain d'épices  
173 g Sucre glace  
207 g Œuf entier  
48 g Farine T55  
152 g Blanc d'œuf  
35 g Sucre

### MOUSSE CAFÉ

163 g Crème liquide 35% M.G.  
163 g Lait entier, pasteurisé  
63 g Jaune d'œuf  
38 g Masse gélatine  
90 g Chocolat Blanc 28%  
**30 g Extrait de café Colombie Pur Arabica - Prova Gourmet**  
452 g Crème liquide 35% M.G.

### GLAÇAGE MIROIR AU CAFÉ

50 g Eau  
10 g Gélatine de poisson en poudre  
125 g Sucre  
156 g Sirop de glucose  
93 g Eau  
**19 g Extrait de café Colombie Pur Arabica - Prova Gourmet**  
125 g Lait concentré sucré, entier  
187 g Chocolat blond  
**31 g Fusion Café du Brésil - Prova Gourmet**  
187 g Nappage neutre  
19 g Eau

### DÉCOR

200 g Couverture chocolat blond  
200 g Couverture chocolat noir 70%  
5 g Feuille or

## Preparation

### CROUSTILLANT AU CAFÉ

Mixer la pâte sucrée cuite en petits morceaux, faire fondre le chocolat blond et fusion puis mélanger l'ensemble des ingrédients. Déposer environ 70 g par moule silicone en forme de nuage et tasser le croustillant. Congeler puis démouler délicatement.

### PRALINÉ AMANDE

Faire griller les amandes 20 min à 160 °C four ventilé puis refroidir. Réaliser un caramel brun avec le sucre puis verser sur les amandes et la fleur de sel Refroidir puis mixer le praliné sans faire chauffer. Mettre en poche. Pocher le praliné amande sur le croustillant

### CARAMEL TENDRE AUX ÉPICES

Cuire le sucre à sec. Déglacer avec le mélange bouillant de crème, glucose, épices et fleur de sel. Recuire le tout à 104 °C. À 60 °C, ajouter la couverture chocolat au lait et le beurre de cacao. Mixer. À 40 °C, ajouter le beurre doux et mixer. Réserver 48 h à 4 °C avant utilisation.

### BISCUIT MOELLEUX AUX ÉPICES

Émulsionner la poudre d'amande, les épices et le sucre glace tamisé avec les œufs entiers. Ajouter la farine tamisée. Incorporer ensuite les blancs montés en meringue et serrés avec le sucre semoule. Sur papier cuisson et dans un cadre de 40 x 60, verser le biscuit. 800 g/plaque. Cuire à 180 °C pendant 10 min. Détailler des disques de 6 cm de diamètre et de 4 cm de diamètre.

### MOUSSE CAFÉ

Dans une casserole, faire chauffer la crème et le lait. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes d'œufs. Incorporer la masse gélatine et le chocolat blanc, puis l'extrait de café de Colombie. Mixer, puis faire refroidir au froid positif à 21 °C. Au batteur muni d'un fouet, faire monter la deuxième partie de crème. Mélanger délicatement la crème montée avec la crème anglaise. Dans les moules galet de 6.5cm de diamètre sur 3cm de hauteur et les moules de 4.5cm de diamètre sur 2cm de hauteur, pocher 1/3 du moule et chemiser, puis pocher du caramel, déposer le biscuit et lisser pour remplir les moules. Pocher également des billes de mousse dans le moule en silicone. Laisser prendre 1 h au réfrigérateur puis congeler et démouler.

### GLAÇAGE MIROIR AU CAFÉ

Mélanger la poudre de gélatine et la première partie d'eau et laisser imbiber 20 min. Dans une casserole, faire cuire à 104 °C la deuxième partie d'eau, le sucre et le glucose. Verser sur le lait concentré sucré, l'extrait de café de Colombie et la masse gélatine, mixer sans incorporer d'air. Ajouter progressivement le chocolat blond et le beurre de cacao fondu, mixer sans incorporer d'air. Faire bouillir la troisième partie d'eau et le nappage neutre puis ajouter au reste de la préparation, mixer sans incorporer d'air. Refroidir une nuit et chauffer puis mixer sans incorporer d'air, utilisation autour de 30-32 °C. Tremper les 3 tailles d'entremet au café puis les déposer sur la base de croustillant praliné.

### DÉCOR

Tempérer la couverture chocolat blond et la couverture chocolat noir. Étaler une fine couche de chaque couverture chocolat sur papier guitare puis détailler des étoiles de tailles différentes ajourées. Laisser cristalliser une nuit entre 2 plaques. Démouler les étoiles et les déposer sur la bûche sur toute la longueur. Terminer la décoration avec la feuille d'or.

## Associated products



FUSION COFFEE  
FLAVOURED COCOA  
BUTTER WITH COFFEE  
EXTRACT



EXTRACT  
PURE ARABICA  
COLOMBIAN COFFEE