

Bûche Espérance - Pistache, Myrtille et Vanille
Pour 4 gouttières de 50 cm



1. BISCUIT MUFFIN AU CHOCOLAT (1 PLAQUE 40 X 60CM)

750 g de **Muffin ancel**
270 g d'eau
270 g d'huile
40 g de cacao en poudre

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse moyenne, mélanger tous les ingrédients pendant 4 min.
Sur un tapis de cuisson à bord, étaler uniformément la masse, puis cuire environ 12 min à 170°C.
Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson puis couper 4 bandes de 8 x 50 cm.

2. INSERT CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC-VANILLE TAHITENSIS

1L de crème liquide à 35% M.G.
2 **Gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé**
200 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide et les gousses de vanille fendues et

grattées. Verser la préparation pour crémeux sur la crème bouillante puis au mixeur plongeant, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débouler au fouet, si nécessaire. Répartir dans 4 mini gouttières de 50 cm, surgeler puis démouler. Réservoir au congélateur.

3. **INSERT MYRTILLE**

1200 g de **Fourrage Myrtille ancé**

Répartir dans 4 mini gouttières puis surgeler et démouler. Réservoir au congélateur.

4. **BAVAROISE À LA PISTACHE**

1 L de lait entier

120 g de **Pâte Pistache cresco**

200 g de sucre

200 g de jaunes d'œufs

10 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**

1000 g de crème fouettée

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la pâte de pistache avec la moitié du sucre. À l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le mélange de lait bouillant sur le mélange jaunes d'œufs-sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide puis laisser refroidir à 30 °C maximum. Incorporer la crème fouettée.

5. **GLAÇAGE ROCHER AU CHOCOLAT BLANC VERT**

2000 g de chocolat blanc de couverture

200 g d'amandes hachées torréfiées

200 g d'huile de pépins de raisin

QS colorant vert liposoluble

Faire fondre le chocolat blanc puis ajouter le colorant suivi de l'huile. Mélanger puis incorporer les amandes hachées. Utiliser le glaçage à 30-35°C.

6. **MONTAGE & FINITION**

Remplir 4 gouttières de bavaroise à la pistache à la mi-hauteur. Placer les inserts crémeux chocolat blanc - vanille Tahitensis et myrtille fond contre fond puis les déposer dans les gouttières, en appuyant légèrement. Couvrir de bavaroise à la pistache jusqu'à 1 cm du bord puis placer une bande de biscuit muffin au chocolat. Surgeler puis démouler. Couper les bûches en deux puis les

glacer avec le glaçage façon rocher vert. Décorer.