



Bûches 2022 LA COLLECTION



Bûche
YUZU FRAISE



Pour 4 gouttières de 50 cm

Financier amande-yuzu (1 plaque 40x60 cm)

- 750 g de **Financier ancel**
- 225 g de beurre fondu
- 300 g de blancs d'oeufs
- 50 g d'**Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé**

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords de 40x60 cm puis l'étaler uniformément. Cuire à 180°C environ 10 min en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après refroidissement, démouler.



Fourrage croquant fruits rouges

- 700 g de **Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur le financier amande-yuzu. Placer au réfrigérateur pendant 30 min puis couper 4 bandes de 7,5x50 cm pour les fonds des bûches. Réserver au frais pour le montage.



Insert fraise

- 1400 g de **Fourrage Fraise Sélection ancel**

Répartir le fourrage fraise dans 4 mini gouttières de 50 cm puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur jusqu'au montage.



Mousse bavaroise au yuzu

- 250 g de **Bavarois Alaska-express Neutre ancel**
- 375 g d'eau tempérée
- 80 g d'**Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé**
- 1250 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau, ajouter l'arôme puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.



Mousse bavaroise fraise

- 200 g de **Bavarois Alaska-express Fraise ancel**
- 300 g d'eau tempérée
- 1000 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.



Décor velours rouge

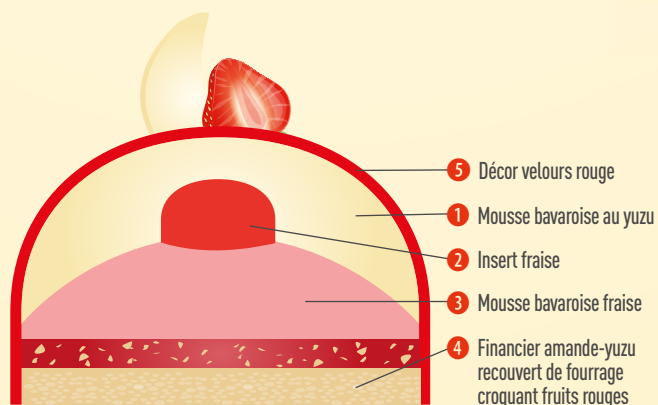
- 1 **Spray Velours Rouge ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante (environ 25°C) pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.



Montage et finition

Répartir la mousse bavaroise au yuzu dans les gouttières ①. Placer les inserts fraise encore congelés en les enfonçant légèrement au centre de la gouttière afin de faire remonter la mousse bavaroise au yuzu ②. Chemiser les parois puis répartir la mousse bavaroise fraise ③. Déposer les fonds de financier amande-yuzu, côté fourrage croquant fruits rouges sur la mousse bavaroise fraise ④. Lisser à ras puis surgeler avant de démouler. Pulvériser le décor velours rouge à une distance d'environ 20 cm sur les bûches encore congelées puis décorer ⑤.



Bûche Roulée
MONT-BLANC



par Stéphane GLACIER
M.O.F. PÂTISSIER 2000



Pour 2 biscuits roulés de 60 cm

Biscuit roulade (2 feuilles 40x60 cm)

- 320 g de sucre
- 400 g d'œufs entiers
- 160 g de jaunes d'œufs
- 240 g de blancs d'œufs
- 80 g de sucre
- 240 g de farine

Battre le sucre avec les œufs et les jaunes d'œufs. Chauffer au bain-marie jusqu'à 45°C puis monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Dans une autre cuve, monter les blancs avec le sucre. Incorporer 1/4 des blancs montés dans le mélange œufs et sucre. Ajouter la farine tamisée puis le reste des blancs montés. Étaler sur Flexipat®, ou sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé, et cuire 10 min au four ventilé (chaleur tournante) à 200°C.

Sirop vanille

- 200 g de sucre
- 350 g d'eau
- 15 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis Sébaldé**

Porter à ébullition et refroidir.



Crème diplomate à la vanille Tahitensis

- 5 g de **Gélatine Bovine en poudre 200 bloom Sébaldé**
- 25 g d'eau froide
- 400 g de lait entier
- 1 **Gousse de Vanille Tahitensis Sébaldé**
- 85 g de jaunes d'œufs
- 95 g de sucre semoule
- 30 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
- 30 g de beurre
- 450 g de crème fouettée

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Faire chauffer le lait et la gousse de vanille Tahitensis fendue en deux et grattée. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter la poudre à crème. À ébullition du lait, verser une partie du lait sur le mélange, jaunes d'œufs-sucre puis remettre le tout dans la casserole. Cuire la crème pâtissière puis incorporer le beurre et la gélatine préalablement hydratée et essorée. Réserver au réfrigérateur le temps de descendre la température de la crème pâtissière vers les 15°C. Monter la crème fouettée assez ferme. Lisser la crème pâtissière puis ajouter progressivement la crème fouettée.



Appareil à vermicelles au marron

- 400 g de pâte de marrons
- 100 g de beurre pommade
- 400 g de crème pâtissière

Au batteur à l'aide du fouet ou de la feuille, monter la pâte de marrons et le beurre pommade jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. Ajouter la crème pâtissière.

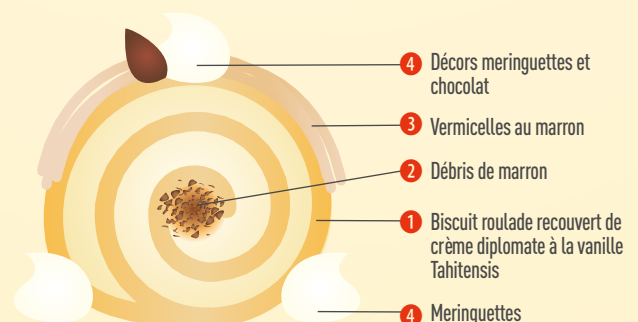
Meringuettes

- 150 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre
- 150 g de sucre glace

Au batteur, à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre, une fois le mélange blancs d'œufs-sucre bien monté, incorporer délicatement le sucre glace. A la poche munie d'une douille de 12 mm de Ø, dresser sur feuilles de papier cuisson des boules de 2,5 cm de Ø, saupoudrer de sucre glace et cuire au four ventilé à 110°C pendant 45 min. Défourner et laisser refroidir.

Montage et finition

Imbiber une feuille de biscuit roulade de sirop vanille. Étaler 500 g de crème diplomate à la vanille Tahitensis **1**. En haut de la feuille de biscuit, parsemer 200 g de débris de marrons confits en une bande **2**. Rouler la bûche. Imbiber à nouveau. Serrer la roulade dans le papier. Faire prendre au froid. Retirer la feuille de papier. Masquer de crème de marrons, puis dresser les vermicelles au marron **3**. Couper les bûches à la taille désirée. Saupoudrer de sucre décor neige. Décorer avec des meringuettes et des motifs chocolat **4**.



*Bûche Façon
Barre Gourmande*

CARAMEL
CACAHUÈTE



Pour 4 gouttières de 50 cm

Brownie au chocolat (1 plaque 40x60 cm)

- 1000 g de **Brownie Tout Chocolat ancel**
- 360 g de beurre pommade
- 300 g d'œufs

Au batteur, à l'aide de la feuille à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Etaler uniformément la masse sur un tapis de cuisson à bords de 40x60 cm. Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Démouler après refroidissement puis réserver au réfrigérateur.



Caramel aux cacahuètes grillées

- 400 g de sucre
- 200 g de glucose
- 1 L de crème liquide à 35% M.G.
- 4 feuilles de **Gélatine Or Bovine (Halal) Sébaldé**
- 500 g de beurre pommade
- 400 g de cacahuètes grillées hachées

Cuire un caramel avec le sucre et le glucose puis décuire avec la crème préalablement chauffée. Incorporer la gélatine préalablement hydratée et essorée puis laisser tiédir le mélange avant d'incorporer le beurre pommade lorsque le caramel est refroidi à 35°C, mixer au mixeur plongeant, parsemer les cacahuètes puis couler sur un tapis de cuisson à bords. Surgeler.



Crèmeux au chocolat tonka

- 1 L de crème liquide à 35% M.G.
- 25 g d'**Arôme Naturel de Fèves de Tonka Sébaldé**
- 200 g de **Crèmeux Chocolat ancel**

Dans une casserole, porter la crème et l'arôme naturel à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et arôme puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Répartir dans 4 mini-gouttières. Surgeler puis démouler. Réserver au congélateur. Débuller au fouet si nécessaire puis répartir immédiatement dans 4 mini gouttières. Surgeler.



Bavaroise au caramel et à la vanille

- 50 g d'eau
- 375 g de sucre
- 1 L de lait
- 200 g de jaunes d'œufs
- 12 feuilles de **Gélatine Or Bovine (Halal) Sébaldé**
- 30 g d'**Extrait de Vanille de Madagascar Sébaldé**
- 1500 g de crème fouettée

Cuire un caramel avec l'eau et 300 g de sucre puis décuire avec le lait. Reporter à ébullition puis cuire une anglaise avec les jaunes d'œufs préalablement blanchis avec le restant du sucre. Incorporer la gélatine préalablement hydratée puis essorée et l'extrait de vanille. Laisser refroidir à 30°C puis incorporer la crème fouettée.



Glaçage façon rocher chocolat au lait*

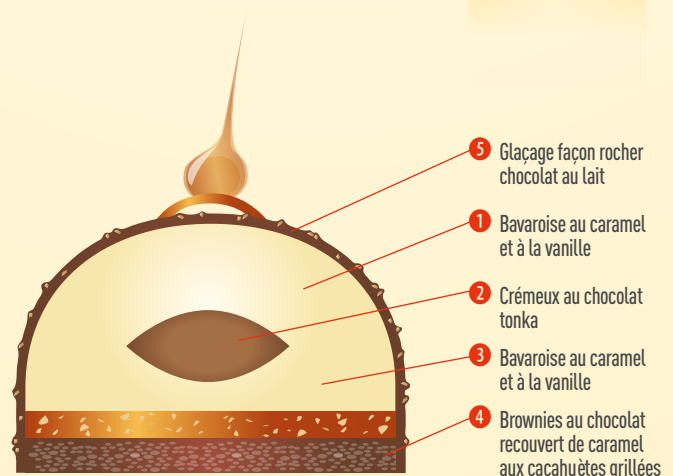
- 3000 g de **Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancel**

Faire fondre le glaçage façon rocher au micro-ondes ou au bain-marie à 40°C.



Montage et finition

Poser la plaque de brownie au chocolat sur le caramel aux cacahuètes grillées encore congelé puis retourner le tout. Couper 4 bandes de 8x50 cm puis réserver au congélateur. Remplir les gouttières à moitié de bavaroise au caramel et à la vanille **1** puis placer les inserts de crèmeux au chocolat tonka **2**. Couler le reste de bavaroise au caramel et à la vanille jusqu'à environ 2 cm du bord **3** puis déposer les fonds de brownie au chocolat, côté caramel aux cacahuètes grillées contre la bavaroise **4**. Surgeler puis démouler. Glacer les bûches avec le glaçage façon rocher chocolat au lait à 40°C **5**. Taper la grille pour éviter une couche de glaçage trop épaisse. Couper les bûches puis décorer.



* Le Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancel peut également être remplacé par du Glaçage Façon Rocher Chocolat ancel

Bûche Traîneau
MANGUE-PASSION
VANILLE TAHITENSIS



Pour 1 cadre 40x60x5 cm (soit 5 bûches de 58 cm)

Crumble

- 1250 g de **Cookies ancel**
- 500 g de beurre

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, répartir le crumble sur environ 1 cm. Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Laisser complètement refroidir.



Croustillant speculoos

- 400 g de **Fourrage Croquant Speculoos ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant speculoos au micro-ondes puis incorporer le crumble jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Répartir la masse au fond d'un cadre 40x60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson puis réfrigérer.



Insert mangue-passion

- 2200 g de **Fourrage Mangué-Passion Sélection ancel**

Etaler le fourrage uniformément dans un cadre posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Surgeler puis décadrer et réserver au congélateur pour le montage.



Bavaroise à la vanille Tahitensis

- 2 L de lait entier
- 500 g de sucre
- 400 g de jaunes d'œufs
- 100 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé**
- 25 feuilles de **Gélatine Or Bovine (Halal) Sébalcé**
- 2000 g de crème fouettée

Dans une casserole, verser le lait avec 300 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre puis ajouter l'extrait de vanille. Tout en remuant, verser le mélange lait-sucre encore bouillant sur le mélange jaunes d'œufs-sucre-vanille. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappé. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée et laisser refroidir à 30°C. Incorporer la crème fouettée.



Crèmeux fruit de la passion

- 850 g de crème liquide à 35% M.G.
- 150 g de jus de fruit de la passion
- 200 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et le jus de fruit de la passion. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et jus de fruit de la passion puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet si nécessaire. Verser dans un récipient puis filmer au contact et réfrigérer. Au batteur à l'aide du fouet, monter le crèmeux passion quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance dressable à la poche.



Macarons

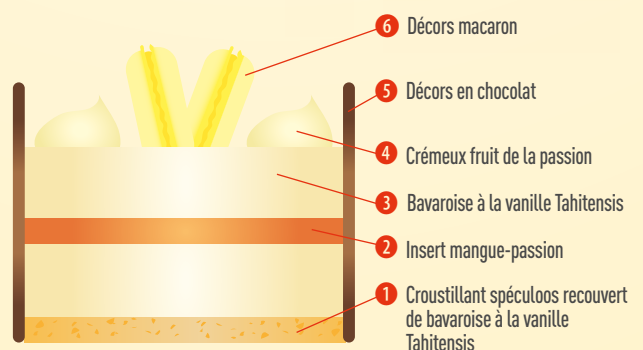
- 10 g de **Colorant Jaune Sébalcé**
- 90 g d'eau
- 500 g de **Macaron ancel**

Porter l'eau et le colorant à ébullition puis verser sur la préparation pour macarons. Au batteur à l'aide d'une feuille, battre 5 min à grande vitesse. A l'aide d'une poche à douille unie, dresser des coques à macaron de 2 à 3 cm de Ø sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire sur plaque doublée à 130°C environ 15 min en four ventilé tirage ouvert ou 25 min en four à sole tirage ouvert. Décoller après complet refroidissement.



Montage et finition

Verser la moitié de la bavaroise à la vanille Tahitensis sur le croustillant speculoos **1** puis déposer l'insert mangue-passion encore congelé **2**. Verser le restant de bavaroise **3**. Lisser à ras et surgeler. Couper des bandes de 7,5 cm de large puis recouper selon le nombre de portions souhaitées. A l'aide d'une poche munie d'une douille St Honoré, dresser le crèmeux fruit de la passion sur la bavaroise à la vanille **4**. Garnir les macarons avec le reste de crèmeux fruit de la passion. Réaliser des décors en chocolat noir en forme de traineau **5** puis décorer avec les macarons **6**.



Bûche Glacée
COOKIES
PISTACHE



Pour 4 gouttières de 50 cm

Crumble de cookies

- 750 g de **Cookies ancel**
- 300 g de beurre

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients, jusqu'à obtention d'un crumble. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, répartir le crumble sur environ 1 cm. Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Laisser complètement refroidir.



Biscuit Joconde-Cookies (1 plaque 40x60 cm)

- 250 g de **Financier ancel**
- 50 g de beurre fondu
- 100 g de jaunes d'œufs
- 150 g de blancs d'œufs
- 50 g de pépites de chocolat

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse maximale, mélanger la préparation pour financier, le beurre fondu et les jaunes d'œufs pendant 2 min. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange financier-beurre-jaunes d'œufs. Verser la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson puis l'étaler uniformément. Parsemer de 150 g de crumble et 50 g de pépites de chocolat. Cuire environ 10 min à 200°C en four à sole ou 8 min à 180°C en four ventilé. Laisser complètement refroidir le biscuit puis décoller le tapis de cuisson. Couper 4 bandes de 50x7,5 cm puis réserver pour le montage.

Glace à la pistache

- 250 g de base **Perfetta 100 cresco**
- 550 g de sucre
- 2500 g de lait entier
- 375 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 50 g d'améliorant **Smuter cresco**
- 220 g de pâte aromatique **Pistache cresco**

Mélanger à sec la préparation pour base et le sucre. Ajouter le lait, la crème liquide et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la pâte pistache puis pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée.



Glace cookies

- 250 g de base **Perfetta 100 cresco**
- 550 g de sucre
- 2500 g de lait entier
- 375 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 50 g d'améliorant **Smuter cresco**
- 150 g de pâte aromatique **Cookies cresco**

Mélanger à sec la préparation pour base et le sucre. Ajouter le lait, la crème liquide et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la pâte aromatique Cookies puis pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée.



Insert cookies

- 500 g de sauce de marbrage **Variègò Cookies cresco**

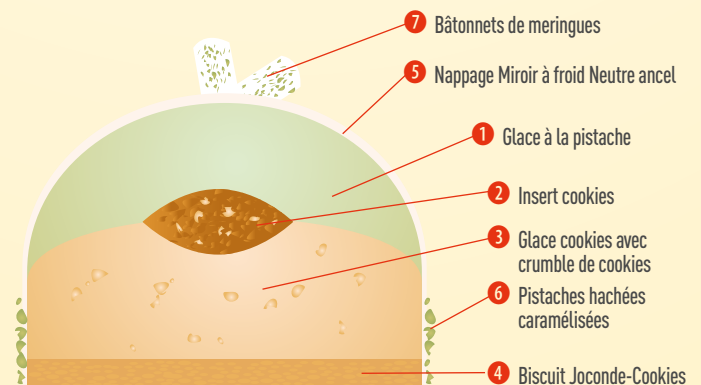
Cookies pour décor

- 250 g de **Cookies ancel**
- 60 g de beurre
- 50 g d'œufs
- 25 g de pépites de chocolat
- QS pistaches vertes entières

Au batteur, à l'aide d'une feuille, mélangez la préparation pour cookies, le beurre et les œufs jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Incorporez les pépites de chocolat en mélangeant brièvement. Laissez reposer la pâte environ 1 heure à 4°C. Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur puis couper des formes d'embouts de bûches. Poser les pistaches puis cuire à 160°C environ 10 min en four ventilé ou 180°C environ 10 min en four à sole.

Montage et finition

Sangler la glace à la pistache puis chemiser l'intérieur des gouttières **1**. Placer au surgélateur quelques min. A l'aide d'une poche, répartir l'insert cookies **2**. Placer au surgélateur quelques min. Sangler la glace cookies, ajouter le reste de crumble en sortie de turbine, et la répartir dans les gouttières **3**. Déposer une bande de biscuit Joconde-Cookies sur chaque gouttière **4** puis surgeler. Démouler. A l'aide d'un pinceau, napper les bûches avec du **Nappage Miroir à froid Neutre ancel** **5** puis masquer les bords avec des pistaches hachées caramélisées **6**. Décorer avec des bâtonnets de meringues à la pistache **7**.



La gamme des Glaçages Façon Rocher ancel

Des glaçages au chocolat
gourmands et croustillants
pour décorer toutes
vos préparations !

Retrouvez
la recette
du Finger
Chocolat-
Caramel ici



Produit	Réf.	Poids
Glaçage Façon Rocher Chocolat	1-42-013227	3 kg
Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait	1-42-013229	3 kg

Des produits gourmands à la mise en oeuvre optimale



► FACILE :

Faire fondre à 40°C et appliquer sur tous types de préparations : entremets, éclairs et choux, viennoiseries, gâteaux de voyage, glaces ...

- Les entremets et glaces doivent être congelés pour être glacés.
- Toutes les autres préparations peuvent être glacées à +4° ou à température ambiante.



► QUALITATIF :

Une gamme de **Glaçages Façon Rocher** constitués de chocolat et d'amandes caramélisées. Sans huile de palme, sans arômes artificiels, sans colorants et sans conservateurs.



► PRATIQUE :

Une gamme de **Glaçages Façon Rocher** facilement tranchables pour une coupe nette des préparations. Une gamme de **Glaçages Façon Rocher** stable à la congélation/décongélation.



► ESTHÉTIQUE :

Donne une belle finition gourmande et croustillante grâce aux inclusions d'amandes caramélisées.



Tous les mois, de nouvelles recettes sur
www.condifa.fr



fedère les marques

