
LES DESSERTS DE NOËL

11 DESSERTS

11 VIDÉOS

DIFFICULTÉ : 0

Lien pour le matériel adapté aux quantités dans les recettes :

Moule à bûche utilisé : <https://www.autourdugateau.fr/moule-a-buche/5194-moule-pour-buche-30-cm.html>

Moule à insert : <https://www.autourdugateau.fr/moule-a-buche/6297-moule-insert-buche.html>

Rhodoïd : <https://www.autourdugateau.fr/ruban-et-feuille-rhodoid/4549-10-feuilles-de-rhodoide-pvc-30x40-cm.html>

Réglettes pour étaler la pâte sucrée et le chocolat : <https://www.leroymerlin.fr/produits/quincaillerie/corniere-tube-tole-et-profile/corniere-et-profile/profile-pvc/plat-pvc-blanc-lisse-l-1000-mm-80111311.html>

BÛCHE DE BOIS CHOCOLAT CLÉMENTINE

10 PARTS

3.5 HEURES

DIFFICULTÉ : 5/5

Ingrédients

Biscuit Chocolat

Œufs : 3

Sucre semoule : 90g

Cacao en poudre : 25g

Ganache montée

Gélatine en poudre : 7g

Crème liquide entière : 180g

Chocolat lait : 180g

Crème liquide entière : 290g

Croustillant

Crêpes dentelles : 40g

Chocolat lait : 40g

Praliné : 40g

Fleur de sel : QS

Insert Clémentine

Gélatine : 3g

Purée de clémentine : 240g

Pectine NH : 5g

Sucre semoule : 30g

Décorations

Chocolat noir : 300g

Beurre de cacao : 3g

Cacao en poudre : 20g

Recette

Biscuit chocolat (J-2) :

- 1- Préchauffer le four à 160°C (chaleur tournante).
- 2- Dans un bol, blanchir les jaunes d'œuf avec la moitié du sucre (45g).
- 3- Ajouter le cacao en poudre.
- 4- Monter les blancs d'œuf et ajouter le reste de sucre semoule.
- 5- Mélanger délicatement la meringue avec le mélange jaune/sucre/cacao.
- 6- Verser l'appareil sur un papier cuisson préalablement graissé.
- 7- Cuisson : 10 min.
- 8- Détailler un rectangle légèrement plus petit que la base de la bûche (-5mm).

Croustillant (J-2) :

- 1- Chauffer le chocolat au bain-marie.
- 2- Ajouter le praliné puis les crêpes dentelles émiettées et la fleur de sel.
- 3- Etaler le croustillant sur le biscuit détaillé et refroidi.
- 4- Réserver au congélateur pendant 1h. Détailler un rectangle de la forme de la bûche.

Insert Clémentine (J-2) :

- 1- Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes.
- 2- Chauffer dans une casserole la purée de clémentine jusqu'à première fumée.
- 3- Dans un petit bol, mélanger la pectine avec le sucre.
- 4- Verser le mélange pectine/sucre en pluie sur la purée chauffée.
- 5- Dès ébullition, poursuivre la cuisson pendant 30 secondes.
- 6- Ajouter la gélatine hors du feu.
- 7- Verser dans un moule à insert et réserver au congélateur pendant 4h (ou une nuit).

Ganache montée Chocolat (J-2 puis J-1) :

- 1- Hydrater la gélatine avec de l'eau froide pendant 20 minutes.
- 2- Chauffer 180g de crème dans une casserole.
- 3- Lorsque la crème est à ébullition, couper le feu.
- 4- Verser la crème chaude sur le chocolat et la gélatine essorée en 1 fois.
- 5- Ajouter la crème froide et mélanger à la maryse.
- 6- Verser dans un grand plat pour un refroidissement rapide.
- 7- Filmer au contact et réserver au congélateur pendant 1 heure (ou 1 nuit au réfrigérateur).
- 8- Monter légèrement la ganache dans un bol froid.

Décoration en chocolat (J-1 ou J) :

- 1- Faire fondre le chocolat au bain marie à 55°C.
- 2- Refroidir le chocolat jusqu'à 35°C.
- 3- Tamiser dessus le beurre de cacao en poudre et mélanger pendant quelques minutes.
- 4- Etaler finement les 3/4 du chocolat sur une feuille de rhodoïd.
- 5- Avant que le chocolat ne fige totalement : tracer des lignes avec un cure-dents sur le chocolat.
- 6- Coller les écorces sur la bûche de Noël avec le reste du chocolat.
- 7- Saupoudrer de cacao non sucré.

Pré-montage (J-1) :

- 1- Verser la ganache montée au fond d'un moule à bûche en inox avec un rhodoïd.
- 2- Avec une petite spatule, lisser la ganache sur les côtés.
- 3- Insérer l'insert clémentine et recouvrir de ganache montée.
- 4- Poser le croustillant/biscuit. Appuyer légèrement.
- 5- Réserver au congélateur pendant 1 nuit minimum.

BÛCHE DEUX CHOCOLATS

10 PARTS

4 HEURES

DIFFICULTÉ : 4/5

Ingrédients

Mousse Blanc

Crème liquide entière : 50g

Gélatine : 2g

Chocolat blanc : 140g

Crème liquide : 100g

Blancs d'œufs : 2 petit

Biscuit chocolat

Œufs : 3

Sucre semoule : 90g

Cacao en poudre : 25g

Mousse Lait

Gélatine : 5g

Crème liquide entière : 105g

Chocolat lait : 105g

Crème liquide entière : 210g

Croustillant

Praliné : 50g

Crêpes dentelles : 50g

Chocolat blanc : 50g

Fleur de sel : QS

Décoration

Spray velours brun : 1

Crème liquide entière : 100g

Mascarpone : 35g

Sucre glace : 20g

Recette

Biscuit chocolat (J-1) :

- 1- Préchauffer le four à 160°C (chaleur tournante).
- 2- Dans un bol, blanchir les jaunes d'œuf avec la moitié du sucre (45g).
- 3- Ajouter le cacao en poudre.
- 4- Monter les blancs d'œuf et ajouter le reste de sucre semoule.
- 5- Mélanger délicatement la meringue avec le mélange jaune/sucre/cacao.
- 6- Verser l'appareil sur un papier cuisson préalablement graissé.
- 7- Cuisson : 10 min.
- 8- Détailler un rectangle légèrement plus petit que la base de la bûche (-5mm).

Croustillant (J-1) :

- 1- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- 2- Hors du feu, mélanger les crêpes dentelles avec le praliné puis les écraser avec une maryse.
- 3- Ajouter le chocolat fondu et une pointe de fleur de sel.
- 4- Etaler le croustillant sur le biscuit à l'aide d'une petite spatule coudée.
- 5- Réserver le tout au congélateur pendant 1h minimum.

BÛCHE DEUX CHOCOLATS

Ganache montée chocolat lait (J-1) :

- 1- Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes.
- 2- Chauffer la crème jusqu'à ébullition puis le verser sur le chocolat et la gélatine essorée.
- 3- Ajouter la crème froide et mélanger à la maryse.
- 4- Filmer au contact puis réserver 1h au congélateur (ou 1 nuit au frigo).
- 5- Monter la ganache et la réserver dans une poche sans douille.

Mousse chocolat blanc (J-1) :

ATTENTION : dans la vidéo, on ne mentionne pas les 50g de crème et la gélatine, MAIS :

Il faut les ajouter comme indiqué ci-dessous :

- 1- Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.
- 2- Faire chauffer 50g de crème puis ajouter la gélatine hors du feu.
- 3- Verser la crème/gélatine sur le chocolat fondu.
- 4- Monter légèrement la crème liquide entière et l'incorporer délicatement au chocolat en deux fois.
- 5- Monter les blancs d'œufs et les incorporer délicatement au mélange précédent.

Montage (J-1) :

- 1- Verser la mousse chocolat blanc au fond d'un moule à bûche en inox avec un rhodoïd.
- 2- Réserver 1h au congélateur et verser la mousse chocolat au lait dans le moule.
- 3- Poser le croustillant puis le biscuit. Appuyer légèrement.
- 4- Réserver au congélateur pendant 1 nuit.

Décoration (J-1 ou J) :

- 1- Floquer la bûche avec un spray velours brun.
 - 2- Monter une chantilly et pocher sur la bûche à l'aide d'une douille PF.
- Vous pouvez saupoudrer les feuilles avec de la poudre d'or ou du cacao en poudre.

Bon appétit ! :)

BÛCHE EXOTIQUE

10 PARTS

3 HEURES

DIFFICULTÉ : 3/5

Ingrédients

Financier Coco

Beurre : 64g
Blanc d'œufs : 3
Sucre glace : 90g
Farine T45 : 32g
Fleur de sel : 1 pincée
Poudre de coco : 64g

Ganache montée Coco

Gélatine : 7g
Crème de coco : 160g
Chocolat blanc : 180g
Crème entière : 310g
Poudre de coco : 200g

Croustillant

Crêpes dentelles : 20g
Chocolat blanc : 60g
Poudre de coco : 30g
Fleur de sel : QS

Insert Passion

Gélatine : 3g
Purée de passion : 240g
Pectine NH : 5g
Sucre semoule : 60g

Meringue (10 champignons)

Blanc d'œufs : 2
Sucre en poudre : 60g
Sucre glace : 60g
Cacao en poudre : 10g

Recette

Financier Coco (J-2) :

- 1- Chauffer le four à 170°C (chaleur tournante).
- 2- Faire fondre le beurre et réserver quelques minutes à température ambiante.
- 3- Dans un bol, mélanger : blanc d'œuf / sucre glace / farine / sel / poudre de coco.
- 4- Ajouter le beurre tiédi.
- 5- Verser sur 1cm sur une plaque + feuille de cuisson.
- 6- Cuisson : 170°C pendant 14min.

Croustillant (J-2) :

- 1- Chauffer le chocolat au bain-marie.
- 2- Ajouter les crêpes dentelles émiettées, la poudre de coco et la fleur de sel.
- 3- Etaler le croustillant sur le biscuit refroidi préalablement détaillé de la taille de la bûche.
- 4- Réserver au congélateur pendant 1h. Détailler un rectangle de la forme de la bûche (-1 doigt).

Insert Passion (J-2) :

- 1- Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes.
- 2- Chauffer dans une casserole la purée de passion jusqu'à première fumée.
- 3- Dans un petit bol, mélanger la pectine avec le sucre.
- 4- Verser le mélange pectine/sucre en pluie sur la purée de passion chauffée.
- 5- Dès ébullition, poursuivre la cuisson pendant 1 minute.
- 6- Ajouter la gélatine préalablement essorée (à mettre hors du feu).
- 7- Verser dans un moule à insert et réserver au congélateur pendant 4h (ou une nuit).

Ganache montée Coco (J-2 puis J-1) :

- 1- Hydrater la gélatine avec de l'eau froide pendant 20 minutes.
 - 2- Chauffer 160g de crème de coco dans une casserole.
- PS : la crème de coco doit contenir plus de 21% de matières grasses.
- 3- Lorsque la crème est à ébullition, couper le feu.
 - 4- Verser la crème chaude sur le chocolat et la gélatine essorée (tout mettre en 1 fois).
 - 5- Ajouter la crème froide et mélanger à la maryse.
 - 6- Verser dans un grand plat pour un refroidissement rapide.
 - 7- Filmer au contact et réserver au congélateur pendant 1 heure (ou 1 nuit au réfrigérateur).
 - 8- Monter légèrement la ganache dans un bol froid.

Champignons en meringue (J-1) :

- 1- Préchauffer le four à 70°C (chaleur tournante).
- 2- Dans le bol du robot, monter les blancs. Ajouter le sucre en pluie lorsque les blancs moussent.
- 3- Monter longtemps mais à petite vitesse jusqu'à obtenir une meringue ferme.
- 4- Tamiser le sucre glace et mélanger délicatement à la maryse.
- 5- Lorsque les grumeaux disparaissent, arrêter de mélanger et réserver en poche sans douille.
- 6- Pocher des macarons et des tubes verticaux.
- 7- Cuisson : 3h à 70°C.
- 8- Coller les deux parties avec de la meringue et remettre 1h en cuisson.

Pré-montage (J-1) :

- 1- Verser la ganache au fond d'un moule à bûche en inox avec un rhodoïd.
 - 2- Avec une petite spatule, lisser la ganache sur les côtés.
 - 3- Insérer l'insert passion et recouvrir de ganache montée.
 - 4- Poser le biscuit/croustillant. Appuyer légèrement.
- PS : Ajouter une petite couche de ganache entre le croustillant et le biscuit pour qu'ils collent.
- 5- Réserver au congélateur pendant 1 nuit.

Enrobage Coco (J) :

- 1- Sortir la bûche congelée, enlever le rhodoïd et chauffer la bûche (chalumeau / sèche cheveux).
- 2- Saupoudrer généreusement la coco rapée sur la bûche en insistant sur les côtés.
- 3- Réserver au réfrigérateur.

BÛCHE FAÇON ISPAHAN

10 PARTS

3 HEURES

DIFFICULTÉ : 4/5

Ingrédients

Macaron

Sucre glace : 90g
Poudre d'amande : 90g
Blanc d'œuf : 68g
Colorant en gel : QS
Eau de rose : 22g
Sucre semoule : 90g

Insert framboise

Purée de framboise : 200g
Sucre semoule : 30g
Pectine : 5g

Mousse Litchi

Gélatine : 9g
Purée de litchi : 250g
Sucre semoule : 70g
Crème liquide entière : 300g

Glaçage neutre

Gélatine : 10g
Sucre semoule : 200g
Eau : 150g
Glucose : 50g
Colorant rouge : QS

Décor

Pétales de rose : 6

Recette

Appareil à Macaron (J-2) :

- 1- Préchauffer le four à 135°C (chaleur tournante)
- 2- Séparer 2 gros œufs et ne conserver que les blancs d'œufs.
- 3- Ajouter les poudres (sucre glace et poudre d'amande) dans un grand bol et les fouetter.
- 4- Chauffer l'eau et le sucre semoule dans une **petite** casserole.
- 5- À 110°C, commencer à monter les blancs (et le colorant) à vitesse moyenne dans le bol du robot.
- 6- Verser le sirop à 118°C sur les blancs légèrement montés (augmenter la vitesse du robot ici).
- 7- Faire refroidir la meringue italienne jusqu'à 40°C (en laissant tourner à vitesse moyenne).
- 8- Verser la meringue en une fois sur le mélange de poudres (sucre glace et poudre d'amande).
- 9- Mélanger **délicatement** jusqu'à incorporation totale de la meringue.
- 10- Mettre la préparation dans une poche sans douille.
- 11- Pocher un rectangle légèrement plus grand que votre base de bûche.
- 12- Cuisson : 135°C pendant 20 minutes.

BÛCHE FAÇON ISPAHAN

Insert Framboises (J-2) :

- 1- Chauffer dans une casserole la purée de framboise jusqu'à première fumée.
- 2- Dans un petit bol, mélanger la pectine avec le sucre.
- 3- Verser (hors du feu) le mélange pectine/sucre en pluie sur la purée chaude.
- 4- Poursuivre la cuisson pendant 30 secondes après ébullition.
- 5- Verser dans un moule à insert et réserver au congélateur pendant 4h (ou une nuit).

Mousse Litchi (J-1) :

- 1- Chauffer une petite partie de la purée de litchi avec le sucre.
- 2- Couper le feu à ébullition puis ajouter la gélatine puis le reste de purée de litchi.
- 3- Monter la crème froide à la main avec un fouet (elle doit être souple).
- 4- Ajouter délicatement la crème montée.

Montage (J-1) :

- 1- Découper le rectangle de macaron 1cm plus petit que la base de la bûche.
- 2- Ajouter un rhodoïd dans le moule à bûche puis couler la mousse.
- 3- Ajouter l'insert sans trop appuyer puis recouvrir le tout avec le macaron.
- 4- Réserver au congélateur pendant 4h (ou une nuit).

Glaçage neutre (J-1 ou J):

- 1- Hydrater la gélatine dans l'eau froide.
 - 2- Dans une casserole, porter à ébullition pendant 30 secondes l'eau, le sucre et le glucose.
 - 3- Ajouter la gélatine essorée et mélanger délicatement quelques secondes.
 - 4- Réserver le tout dans un pichet, ajouter le colorant et mixer au mixeur plongeant.
- Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.
- 5- Lorsque le glaçage atteint les 30/35°C, glacer la bûche.
 - 6- Poser des pétales de roses bio au-dessus.

Bon appétit ! :)

BÛCHE MONT-BLANC

10 PARTS

3 HEURES

DIFFICULTÉ : 3/5

Ingrédients

Meringue française

Blancs d'œufs : 50g (température ambiante)

Sucre semoule : 50g

Sucre glace : 50g

Insert cassis

Gélatine : 3g

Purée de cassis : 200g

Sucre semoule : 30g

Pectine : 3g

Pâte de marron

Crème de marron : 300g

Châtaignes : 150g (en boîte)

Cognac : facultatif

Crème secrète

Gélatine : 6g

Crème liquide entière : 100g

Sirop de glucose : 50g

Vanille : 1 gousse

Beurre de cacao : 80g

Crème liquide entière : 300g

Recette

Meringue française (J-2) :

- 1- Préchauffer le four à 70°C (chaleur **tournante**).
- 2- Dans le bol du robot, monter les blancs. Ajouter le sucre en pluie lorsque les blancs moussent.
- 3- Monter longtemps mais à petite vitesse jusqu'à obtenir une meringue ferme.
- 4- Tamiser le sucre glace et mélanger délicatement à la maryse.
- 5- Lorsque les grumeaux disparaissent, arrêter de mélanger et réserver en poche sans douille.
- 6- Pocher un rectangle de meringue légèrement plus petit que la base de la bûche.
- 7- Pocher une vingtaine de petites boules de meringue de 2cm de large avec une pointe.
Pour une belle pointe : lever doucement la poche verticalement.
- 8- Cuisson : 4h à 70°C.

Insert cassis (J-2) :

- 1- Hydrater la gélatine dans l'eau froide (pendant 20 minutes si vous utilisez des feuilles).
- 2- Chauffer dans une casserole la purée de cassis jusqu'à première fumée.
- 3- Dans un petit bol, mélanger la pectine avec le sucre.
- 4- Verser (hors du feu) le mélange pectine/sucre en pluie sur la purée chaude.
- 5- Poursuivre la cuisson pendant 30 secondes après ébullition.
- 6- Ajouter la gélatine hors du feu.
- 7- Verser dans un moule à insert et réserver au congélateur pendant 4h (ou une nuit).

BÛCHE MONT-BLANC

Crème secrète (J-2 puis J-1) :

- 1- Hydrater la gélatine avec de l'eau froide pendant 20 minutes.
- 2- Chauffer 100g de crème avec une gousse de vanille fendue et grattée et le glucose.
- 3- Lorsque le tout est à ébullition, couper le feu et ajouter la gélatine essorée.
- 4- Verser le tout sur le beurre de cacao.
- 5- Mixer au mixeur plongeant.
- 6- Ajouter la crème froide et mélanger à la maryse.
- 7- Verser dans un grand plat pour un refroidissement rapide.
- 8- Filmer au contact et réserver au congélateur pendant 1 heure (ou 1 nuit au réfrigérateur).
- 9- Monter **légèrement** la crème dans un bol froid.

Montage (J-1) :

- 1- Râper le rectangle de meringue 1cm plus petit que la base de la bûche.
- 2- Ajouter un rhodoïd dans le moule à bûche puis couler la crème secrète.
- 3- Ajouter l'insert sans trop appuyer puis recouvrir le tout avec la meringue.
- 4- Réserver au congélateur pendant 4h (ou une nuit).

Pâte de marron (J) :

- 1- Egoutter les marrons et les mixer avec la crème de marron.
 - 2- Ajouter un alcool (rhum, cognac ou Grand-Marnier) si la préparation est trop épaisse.
- PS : vous pouvez aussi mettre de l'eau.
- 3- Passer au tamis et réserver en poche avec une douille Mont-Blanc.
 - 4- Pocher sur la bûche dans le sens de la longueur.
 - 5- Déposer des pointes de meringue dessus.

Bon appétit !

BÛCHE PARIS-BREST

8 PARTS

2.5 HEURES

DIFFICULTÉ : 3/5

Ingrédients

Pâte à choux

Lait entier : 35g

Eau : 35g

Beurre : 32g

Sucre semoule : 4g

Sel fin : 1g

Farine T45 : 40g

Œufs entiers : 1 gros

Feuilletage

Pâte feuilletée : 1

Craquelin

Farine T45 : 40g

Sucre cassonade : 40g

Beurre : 40g

Praliné Pécan

Noix de pécan : 100g

Sucre semoule : 100g

Fleur de sel : 1 pincée

Crème praliné

Gélatine en poudre : 4g

Crème liquide entière : 100g

Chocolat blanc : 100g

Praliné : 80g

Crème liquide entière : 150g

Pécans Caramélisées

Noix de pécan : 30g

Sucre glace : 30g

Recette

À faire avant de commencer la recette :

1- Torrifier les pécans au four 15min à 160°C.

Craquelin (J-1) :

1- Dans un bol, mélanger les ingrédients à la main ou dans le bol du robot avec la feuille.

2- Etaler la pâte obtenue entre deux feuilles de papier cuisson (épaisseur 3mm).

3- Détailler des cercles de 3cm.

4- Réserver 30 minutes minimum au congélateur.

Pâte à choux (J-1) :

1- Préchauffer le four à 170°C (chaleur tournante).

2- Verser le lait, l'eau, le beurre coupé en morceaux, le sucre et le sel dans une casserole.

3- Porter à ébullition puis, hors du feu, verser la farine en une seule fois.

4- Mélanger à l'aide d'une spatule pendant 3 minutes à feu moyen pour dessécher la pâte.

5- Verser la pâte dans la cuve du robot muni de la feuille.

6- Ajouter les œufs un en un tout en mélangeant à petite vitesse.

7- Pocher la pâte à choux dans des moules en silicone de 3cm de diamètre.

8- Réserver 2h minimum au congélateur.

9- Démouler les demi-sphères sur une feuille de papier cuisson + plaque perforée.

10- Déposer le craquelin congelé dessus (le craquelin doit légèrement dépasser).

11- Cuisson : 25/30 minutes à 170°C.

Note : Attention à ne pas ouvrir le four pendant la cuisson au risque de voir les choux s'effondrer.

BÛCHE PARIS-BREST

Pâte feuilletée (J-1) :

- 1- Préchauffer le four à 170°C (chaleur tournante).
- 2- Cuisson : 30min (mettre du poids au-dessus pendant les 10 premières minutes).
- 3- Détailler un rectangle de 10*30cm.

Praliné (J-1) :

- 1- Faire un caramel à sec avec le sucre : légèrement saupoudrer le sucre dans une large poêle. Chauffer sur feu moyen. Une fois le sucre fondu, rajouter un peu de sucre en pluie jusqu'à épuisement du sucre. Stopper lorsque le caramel fume (légère fumée blanche au-dessus de la poêle).
- 2- Verser le caramel sur une feuille de papier cuisson en l'étalant le plus finement possible.
- 3- Mixer les pécanes torréfiées et refroidies avec le caramel jusqu'à obtenir un praliné liquide.
- 4- Rajouter une bonne pincée de fleur de sel.

Crème au praliné (J) :

- 1- Dans un bol, superposer le chocolat et 80g de praliné.
- 2- Chauffer la première partie de crème (100g) dans une casserole.
- 3- Lorsque la crème est à ébullition, couper le feu et ajouter la gélatine.
- 4- Verser la crème chaude sur le chocolat et le praliné en 1 fois.
- 5- Ajouter la crème froide (150g) et mélanger à la maryse.
- 6- Filmer au contact et réserver au congélateur pendant 1 heure (ou 1 nuit au réfrigérateur).
- 7- Monter la ganache dans le bol du robot (ou avec un batteur électrique).
- 8- Mettre la ganache montée dans une poche avec une douille cannelée de 13mm.

Pécanes caramélisées (J) :

- 1- Ajouter le tout dans une poêle.
- 2- Chauffer jusqu'à caramélisation puis réserver sur un papier cuisson pendant 10 minutes.

Montage (J) :

- 1- Trouer le dessous des choux avec une douille PF.
- 2- Pocher au 3/4 l'intérieur des choux avec la crème au praliné.
- 3- Pocher l'intérieur des choux avec le praliné jusqu'à débordement.
- 4- Poser les choux sur le rectangle de feuilletage.
- 5- Ajouter les pécanes caramélisées et refroidies sur les choux.
- 6- Pocher harmonieusement le reste de crème au praliné avec une petite douille cannelée.

Bon appétit !

BÛCHE ROULÉE CHOCOLAT NOISETTE

10 PARTS

2 HEURES

DIFFICULTÉ : 4/5

Ingrédients

Biscuit japonais

Eau : 75g
Lait : 75g
Sucre semoule : 4g
Sel fin : 2g
Beurre : 35g
Farine T45 : 70g
Œufs : 2
Huile neutre : 50g
Blancs d'œuf : 150g
Sucre semoule : 80g

Ganache montée Gianduja

Gélatine : 5g
Crème liquide entière : 150g
Chocolat Gianduja : 150g
Crème liquide entière : 250g

Noisettes Caramélisées

Noisettes : 60g
Sucre glace : 60g
Fleur de sel : 1 bonne pincée

Enrobage rocher

Noisettes hachées : 40g
Chocolat au lait : 190g
Huile de p. rais. : 40g

Praliné Noisettes

Noisettes : 60g
Sucre semoule : 60g
Fleur de sel : 1 pincée

Recette

À faire avant de commencer la recette :

1- Torrifier les noisettes (80g du praliné et les 40g hachées) au four 15min à 160°C.

Biscuit japonais (ou biscuit pâte à choux) (J-1) :

- 1- Préchauffer le four à 180°C.
- 2- Dans une casserole, verser le sucre, le sel, l'eau, le lait et le beurre.
- 3- Chauffer à feu doux jusqu'à la fonte totale du beurre.
- 4- Augmenter le feu jusqu'à ébullition puis, hors du feu, ajouter la farine.
- 5- Mélanger vivement puis remettre sur feu moyen (1 minute après crépitement).
- 6- Retirer du feu et versez dans un bol en inox.
- 7- Battre les œufs avec une fourchette et ajouter les petits à petit à la préparation chaude.
- 8- Ajouter l'huile et réserver à température ambiante.
- 9- Préparer une meringue avec les blancs et le sucre (90g).
- 10- Incorporer délicatement la meringue à la pâte à choux.
- 11- Verser l'appareil sur une plaque à génoise et lisser avec une spatule.
- 12- Cuisson : 16 minutes.
- 13- Laisser refroidir le biscuit japonais 2 minutes puis le démouler en le retournant.
- 14- Rouler délicatement le biscuit sur lui-même pour lui donner la forme d'un roulé.

Ganache montée Gianduja (J-1) :

- 1- Hydrater la gélatine dans l'eau froide.
- 2- Chauffer la première partie de crème (150g) dans une casserole.
- 3- Lorsque la crème est à ébullition, couper le feu puis ajouter la gélatine.
- 4- Verser la crème chaude sur le chocolat en 1 fois.
- 5- Mixer au mixeur plongeant.
- 6- Ajouter la crème froide et mélanger à la maryse.
- 7- Verser dans un grand plat pour un refroidissement rapide.
- 8- Filmer au contact et réserver au congélateur pendant 1 heure (ou 1 nuit au réfrigérateur).
- 9- Monter la ganache dans le bol du robot (ou avec un batteur électrique).
- 10- Mettre la ganache montée dans une poche sans douille et réserver au réfrigérateur.

Noisettes Caramélisées (J-1) :

- 1- Ajouter les noisettes et le sucre dans une poêle.
- 2- Chauffer jusqu'à caramélisation du sucre.
- 3- Retirer immédiatement la poêle du feu et réserver les noisettes sur un papier cuisson.
- 4- Ajouter une pincée de sel sur les noisettes encore chaudes.
- 5- Laisser refroidir puis les casser avec les mains pour les individualiser.

Praliné (J-1) :

- 1- Faire un caramel à sec avec le sucre : légèrement saupoudrer le sucre dans une large poêle. Chauffer sur feu moyen. Une fois le sucre fondu, rajouter un peu de sucre en pluie jusqu'à épuisement du sucre. Stopper lorsque le caramel fume (légère fumée blanche au-dessus de la poêle).
- 2- Verser le caramel sur une feuille de papier cuisson en l'étalant le plus finement possible.
- 3- Mixer les noisettes torréfiées et refroidies avec le caramel jusqu'à obtenir un praliné liquide.
- 4- Rajouter une bonne pincée de fleur de sel.

Montage (J-1) :

- 1- Dérouler le biscuit japonais puis pocher une couche de crème Gianduja. Lisser la crème.
 - 2- Pocher du praliné noisettes et ajouter des noisettes caramélisées.
 - 3- Rouler le biscuit de nouveau et réserver au congélateur pendant 1h minimum.
- PS : remettre la bûche avec le papier cuisson dans un moule à bûche pour que l'arrondi se fixe pendant la congélation.

Enrobage rocher (J) :

- 1- Faire fondre le chocolat au bain marie.
- 2- Ajouter l'huile et mélanger.
- 3- Ajouter les noisettes hachées et mélanger.
- 4- Utiliser l'enrobage à 40°C sur la bûche congelée.

Bon appétit ! :)

BUCHE SAINT HONORÉ

8 PARTS

3,5 HEURES

DIFFICULTÉ : 4/5

Ingrédients

Pâte à choux

Lait entier : 35g

Eau : 35g

Beurre : 32g

Sucre semoule : 4g

Sel fin : 1g

Farine T45 : 40g

Œufs entiers : 1 gros

Broyé du Poitou

Beurre : 65g

Farine : 135g

Sucre semoule : 65g

Sel fin : 1 pincée

Œuf : 30g

Crème Chantilly

Crème FLEURETTE : 200g

Mascarpone : 20g

Sucre glace : 10g

Poudre de vanille : QS

Poires

Poires : 2

Sucre semoule : 150g

Eau : 500g

Vanille : 1 gousse

Caramel

Sucre semoule : 200g

Crème Tonka

Gélatine en poudre : 3g

Lait : 230g

Tonka : 1/3 fève

Jaunes d'œufs : 3

Sucre semoule : 45g

Maïzena : 15g

Farine : 15g

Blancs d'œufs : 75g

Sucre semoule : 135g

Eau : 22g

Recette

Broyé du Poitou (J-2) :

- 1- Couper le beurre en petit dés. Réserver à température ambiante pendant 1h.
- 2- Mélanger dans un bol : farine, sucre, sel. Puis ajouter l'œuf.
- 3- Ajouter le beurre mou et étaler la pâte obtenu entre deux papier cuisson.
- 4- Détailler un rectangle de 10*30cm et réserver au congélateur pendant 1h.
- 5- Cuisson : 20 min à 180°C (chaleur tournante).

Crème Tonka (J-1) :

- 1- Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes.
- 2- Chauffer le lait dans une casserole avec 1/3 d'une fève de Tonka grattée.
- 3- Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, puis la maïzena et la farine.
- 4- Verser le lait chaud en trois fois sur le précédent mélange.
- 5- Remettre en cuisson à feu moyen pendant quelques minutes.
- 6- Lorsque la crème pâtissière a épaissi, ajouter la gélatine hors du feu.
- 7- Verser dans un bol et mixer au mixeur plongeant.
- 8- Filmer au contact et réserver 1h au congélateur.
- 9- Faire un sirop avec le sucre et l'eau (80g et 20g).
- 10- Monter les blancs légèrement mousseux puis incorporer le sirop à 118°C.
- 11- Incorporer avec une spatule la meringue italienne à la crème pâtissière détendue.
- 12- Réserver au réfrigérateur dans une poche sans douille.

BUCHE SAINT HONORÉ

Poires (J-1)

- 1- Chauffer l'eau et le sucre semoule avec dans une casserole jusqu'à ébullition.
- 2- Peler les poires, les découper en cubes.
- 3- Mettre les poires dans le sirop et ajouter une gousse de vanille fendue et grattée.
Cuisson 15 minutes à frémissement.
- 4- Laisser les poires dans le sirop pendant 30 minutes (hors du feu).
- 5- Sortir les poires, les égoutter et les réserver au réfrigérateur.

Pâte à choux (J-1) :

- 1- Préchauffer le four à 170°C (chaleur tournante).
- 2- Verser le lait, l'eau, le beurre coupé en morceaux, le sucre et le sel dans une casserole.
- 3- Porter à ébullition puis, hors du feu, verser la farine en une seule fois.
- 4- Mélanger à l'aide d'une spatule pendant 3 minutes à feu moyen pour dessécher la pâte.
- 5- Verser la pâte dans la cuve du robot muni de la feuille.
- 6- Ajouter les œufs un en un tout en mélangeant à petite vitesse.
- 7- Sur une feuille de papier cuisson déposée sur une plaque perforée, pocher la pâte à choux à l'aide d'une poche avec une douille unie 10mm.
- 8- Saupoudrer les choux de sucre glace.
- 9- Cuisson : 25 minutes à 170°C.

Note : Attention à ne pas ouvrir le four pendant la cuisson au risque de voir les choux s'effondrer.

Caramel (J-1) :

- 1- Faire un caramel à sec avec le sucre : légèrement saupoudrer le sucre dans une large poêle.
Chauffer sur feu moyen. Une fois le sucre fondu, rajouter un peu de sucre en pluie jusqu'à épuisement du sucre. Stopper lorsque le caramel fume (légère fumée blanche au-dessus de la poêle).
PS : rajouter du sucre s'il commence à brunir.
- 2- Plonger un choux préalablement embrocher avec un couteau.
- 3- Déposer le choux sur un tapis en silicone ou dans des demi-sphères en silicone (5cm de diamètre).

Chantilly et Montage (J)

- 1- Pocher l'intérieur des choux avec la crème Tonka.
- 2- Poser les choux sur la tranche autour du broyé (coller avec le restant de caramel).
- 3- Pocher le reste de crème Tonka au centre et ajouter les cubes de poire refroidis.
- 4- Monter au robot la crème avec le mascarpone et le sucre glace.
- 5- Pocher au-dessus de la bûche à l'aide d'une douille saint-honoré.
- 6- Saupoudrer de poudre de vanille.

Bon appétit !

MAISON EN PAIN D'ÉPICES

1 MAISON

3 HEURES

DIFFICULTÉ : 3/5

Ingrédients

Sablé aux épices

Farine T45 : 300g

Levure chimique : 1g

Sel fin : 1 pincée

Sucre semoule : 95g

Epices pour pain d'épices : 8g

Beurre doux mou : 105g

Miel doux : 150g

Glace royale

Sucre glace : 360g

Blancs d'œuf : 54g

Recette

Sablé aux épices (J-1) :

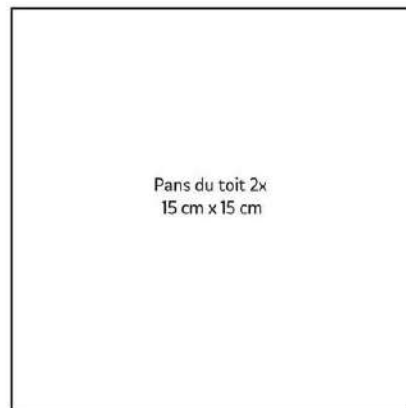
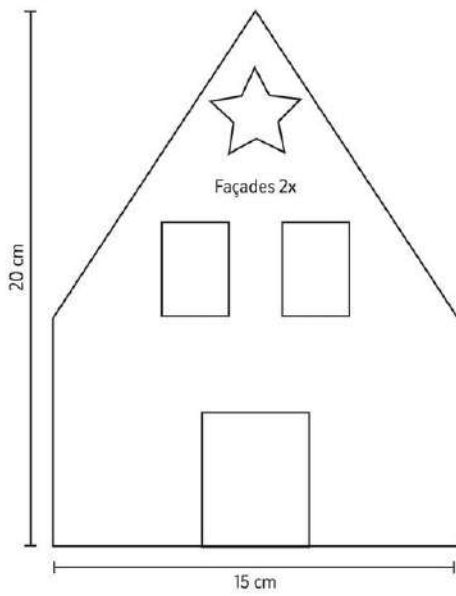
- 1- Dans un grand bol, mélanger la farine, la levure, le sel, le sucre et les épices.
- 2- Ajouter le beurre et le miel puis mélanger avec les mains ou la feuille du robot.
- 3- Arrêter de mélanger lorsque la pâte est homogène (il n'y a plus de farine apparente).
- 4- Etaler la pâte sucrée sur 4mm entre deux feuilles de papier cuisson.
- 5- Saupoudrer de farine et détailler les murs de la maison :
 - les patrons
 - Décorations supplémentaires : étoiles, sapins, ...
- 6- Mettre 30 minutes au congélateur et découper la porte et les 3 fenêtres.
- 7- Préchauffer le four à 160°C (chaleur tournante).
- 8- Transposer sur un tapis silpain et mettre en cuisson à 160°C pendant 10 minutes.
- 9- Laisser refroidir à température ambiante avant manipulation.
- 10- Râper les murs avec une microplane si jamais ils ne sont pas droits.

Glace royale (J) :

- 1- Mélanger le sucre glace tamisé et les blancs d'œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
- 2- Réserver dans deux poches : 1 douille 2mm et une douille 10mm.
- 3- Décorer les petites formes (étoiles, sapins, porte, volets et fenêtres) avec la petite douille.
- 4- Coller la porte et les 3 volets à l'aide de la glace royale.
- 5- Décorer les murs de la maison et laisser sécher pendant 1h minimum.
- 6- Coller les façades entre elles et laisser sécher 30 minutes puis coller le toit.
- 7- Décorer le toit avec du sucre glace et de la glace royale.

Maison en pain d'épice

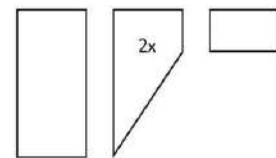
1x avec découpage des ouvertures
1x sans découpage



Étoile et sapins (selon les envies)



Cheminée



TARTE DE NOËL

8 PARTS

3 HEURES

DIFFICULTÉ : 4/5

Ingrédients

Pâte sucrée

Beurre : 70g
 Sel fin : QS
 Sucre glace : 38g
 Poudre d'amande : 12g
 Œuf : 1/2
 Farine de blé T45 : 125g

Crème d'amande

Beurre : 50g
 Sucre semoule : 50g
 Poudre d'amande : 50g
 Œuf : 1

Croustillant Pistache

Chocolat blanc : 60g
 Crêpes dentelles : 60g
 Praliné pistache : 60g
 Fleur de sel : 1 pincée

Praliné Pistache

Pistache : 80g
 Sucre semoule : 80g
 Fleur de sel : 1 pincée

Autres

Pistache : 50g
 Poudre de vanille : 2g

Ganache montée

Gélatine : 6g
 Crème entière : 150g
 Chocolat blanc : 200g
 Eau de fleur d'oranger
 Crème entière : 250g

Chocolat

Chocolat blanc : 200g
 Beurre de cacao : 2g
 Sucre glace : 20g

Recette

Pâte sucrée (J-1) :

- 1- Dans le bol du robot ou à la main, crémiser le beurre avec le sucre, le sel et la poudre d'amande.
- 2- Ajouter et mélanger l'œuf pendant 2 minutes minimum.
- 3- Ajouter la farine en une fois et mélanger 10 secondes puis fraiser la pâte à la main.
- 4- Étaler la pâte sucrée sur 3mm entre deux feuilles de papier cuisson.
- 5- Détailler le cercle à tarte sur la pâte sucrée et étaler les chutes de pâte dans la longueur.
- 6- Mettre 30 minutes au congélateur et fonder la tarte en posant les bandes autour.
- 7- Mettre au congélateur pendant 1 heure minimum.
- 8- Préchauffer le four à 160°C (chaleur tournante).
- 9- Mettre en cuisson à 160°C pendant 30 minutes.
- 10- Laisser refroidir 20 minutes à température ambiante puis réserver au réfrigérateur.

Crème d'amande (J-1) :

- 1- Dans le bol du robot, crémiser le beurre avec le sucre.
- 2- Ajouter et mélanger l'œuf puis la poudre d'amande.
- 3- Couler la crème d'amande sur le fond de tarte à 10 minutes de la fin de cuisson.

TARTE DE NOËL

Ganache montée fleur d'oranger (J-1 puis J) :

- 1- Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes.
- 2- Dans une casserole, chauffer la première partie de la crème jusqu'à ébullition.
- 3- Hors du feu, ajouter la gélatine essorée.
- 4- Verser le mélange crème chaude / gélatine en une fois sur le chocolat.
- 5- Mélanger jusqu'à ce que le chocolat fonde totalement (sinon faire un bain-marie).
- 6- Ajouter l'eau de fleur d'oranger (1 CaS environ) puis ajouter le restant de crème froide.
- 7- Filmer au contact puis réserver 8h au réfrigérateur (ou 1h au congélateur).
- 8- Monter la ganache refroidie au batteur électrique ou dans le bol du robot.
- 9- Réserver dans une poche avec une douille ronde de 14 ou 16mm.
- 10- Réserver au réfrigérateur quelques minutes puis utiliser.

Décor chocolat (J-1 ou J) :

- 1- Faire fondre le chocolat au bain marie à 50°C.
- 2- Refroidir le chocolat jusqu'à 34°C.
- 3- Ajouter le beurre de cacao (en tamisant) et mélanger pendant quelques minutes.
- 4- Etaler finement le chocolat tempéré sur la feuille de papier cuisson.
- 5- Juste avant que le chocolat ne fige, emporte-piècer la tête d'un renne.
- 6- Réserver au congélateur et retirer l'intérieur (la tête de renne).
- 7- Saupoudrer de sucre glace (via un tamis et à faire au dernier moment).

Praliné pistache et croustillant (J-1) :

- 1- Torrifier les pistaches pendant 10 minutes à 150°C.
- 2- Réaliser un caramel à sec : légèrement saupoudrer le sucre dans une large poêle. Chauffer sur feu moyen. Une fois le sucre fondu, rajouter un peu de sucre en pluie jusqu'à épuisement du sucre. Stopper lorsque le caramel fume (légère fumée blanche au-dessus de la poêle).
- 3- Couler finement le caramel sur un papier cuisson et laisser refroidir pendant 10 minutes.
- 4- Mixer au robot les pistaches torréfiées et refroidies avec le caramel refroidis.
- 5- Faire fondre le chocolat au bain-marie et ajouter les crêpes dentelles.
- 6- Écraser le tout avec le dos d'une maryse et ajouter le praliné et la fleur de sel.

Montage (J) :

- 1- Mettre le croustillant dans le fond de tarte refroidi.
- 2- Pocher généreusement des boules de ganache montée.
- 3- Saupoudrer de poudre de vanille (facultatif) et rajouter des éclats de pistache.
- 4- Poser la plaque en chocolat sur la tarte.

Bon appétit !

SAPIN PAVLOVA

8 PARTS

2 HEURES

DIFFICULTÉ : 3/5

Ingrédients

Meringue française

Blancs d'œufs : 150g (température ambiante)

Sucre semoule : 150g

Sucre glace : 150g

Gel Vanille

Gélatine : 3g

Eau : 120g

Sucre semoule : 60g

Vanille : 1 gousse

Crème chantilly

Crème FLEURETTE : 400g

Sucre glace : 20g

Mascarpone : 100g

Fruits frais

Mangue : 1

Fruit de la passion : 2

Ananas : 1/2

Framboises : 10

Citron vert : 1

Recette

Meringue française (J-1) :

- 1- Préchauffer le four à 70°C (chaleur tournante).
- 2- Dans le bol du robot, monter les blancs. Ajouter le sucre en pluie lorsque les blancs mousent.
- 3- Monter longtemps mais à petite vitesse jusqu'à obtenir une meringue ferme.
- 4- Tamiser le sucre glace et mélanger délicatement à la maryse.
- 5- Lorsque les grumeaux disparaissent, arrêter de mélanger et réserver en poche sans douille.
- 6- Pocher 6 disques de meringue de 20cm à 2.5cm (3.5cm de moins à chaque fois) et une pointe.
- 7- Cuisson : 2h à 90°C.

Gel vanille (J-1) :

- 1- Réhydrater la gélatine avec de l'eau froide pendant 20 minutes.
- 2- Porter à ébullition l'eau et le sucre. Couper le feu puis ajouter la vanille fendue et grattée.
- 3- Laisser infuser 20 minutes minimum. Remettre à chauffer.
- 4- Dès ébullition, couper le feu et intégrer la gélatine.
- 5- Réserver dans un bol en le filtrant avec un tamis puis filmer au contact.
- 6- Réserver à température ambiante pendant 1h puis au réfrigérateur.

SAPIN PAVLOVA

Chantilly (J) :

- 1- Monter **fermement** la crème, le mascarpone et le sucre glace dans un bol froid.
- 2- Réserver en poche sans douille.

Fruits frais (J) :

- 1- Couper la mangue et l'ananas en petit dés.
- 2- Ajouter le fruit de la passion, le jus et les zestes d'un citron vert.
- 3- Mélanger et réserver.

Montage (J) :

- 1- Badigeonner les meringues refroidies de chocolat blanc.
- 2- Mettre le premier disque de meringue (le plus grand) sur votre plat de présentation.
- 3- Planter un pic à brochette en bois au centre de celle-ci.
- 4- Pocher un cordon de chantilly au centre de la meringue.
- 5- Disposer les fruits frais et le gel vanille au centre de la meringue.
- 6- Répéter ces opérations en empilant les meringues.
- 7- Décorer des fruits frais (framboises et mangue) et de la poudre de vanille.
- 8- Saupoudrer de sucre glace.

Bon appétit !