

*Sur la piste
des Trésors
Enchantés*

NOËL DE NOS RÉGIONS

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	LE CHÂTEAU DES FRUITS ROUGES	LE PHARE DU CARAMEL SALÉ	LE COUVENT DES CLÉMENTINES	LE MANOIR AUX POIRES	LA FERME DES MIRABELLES	LA PLANTATION COCO
10056661	PATE D'AMANDE SUPERIEURE 50 %	seau 4 kg	✗					
10057231	POUDRE D'AMANDE BLANCHIE	sachet 1 kg			✗			
10063534	VENEZIANA	sac 5 kg					✗	
10236991	RUBAN MOKA	brique 0,5 kg	✗		✗			
10059710	ISAROME GOÛT VANILLE	bouteille 1 litre			✗			
10176088	CHOCOLAT LAIT DE COUV. 34%	sac 5 kg		✗	✗	✗		
10176089	CHOCOLAT BLANC 29%	sac 5 kg		✗				
10058607	CREME 35% Mat. Gr.- EDELWEISS	brique 1 L	✗	✗	✗	✗	✗	✗
10064160	STABOLINE 815	seau 7 kg		✗			✗	
10063111	TRADEXTRA	sac 25 kg	✗	✗	✗		✗	
10207808	EXTRA CONGELATION	sac 25 kg			✗			
10057940	CROQUANT CHOCOLAT BLANC	seau 4 kg					✗	
10063178	PRALIN CROQUANT	seau 4,5 kg			✗			
10170664	CROQUANT SPECULOOS	seau 4 kg				✗		
10179021	CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL	seau 4 kg		✗				
10185456	CROQUANT FRUITS ROUGES	seau 4 kg	✗					
10235393	CROQUANT TENTATION PASSION	seau 4 kg						✗
10150654	FRUFFI FRUITS DES BOIS	boîte métal. 3,1 kg	✗					
10153789	FRUFFI POIRE	seau 6 kg				✗		
10187052	FRUFFI EXOTIQUE	boîte métal. 3,2 kg						✗
10057104	BAVARIA NEUTRE	sac 1 kg			✗	✗		✗
10057132	BAVARIA CHOCOLAT BLANC	sac 1 kg	✗					
10190979	BAVARIA VANILLE FACON CREME ANGLAISE	sachet 1 kg				✗		
10059783	JELFIX NEUTRE	seau 7 kg	✗		✗	✗		✗
10063646	ROYAL NAP ABRICOT	seau 5 kg		✗				
10121256	ROYAL MIROIR NEUTRE	seau 5 kg	✗	✗	✗	✗		✗
10270130	ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC	seau 2,75 kg					✗	
10063535	ISAGENOISE	sac 10 kg			✗			✗
10174049	CAKE NATURE 10 KG CATHERINE	sac 10 kg				✗		
10063153	PRALIGRAINS	sachet 1 kg	✗					
10063162	PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE	seau 5 kg			✗			
10063187	PRALIN DOUCEUR NOISETTE	seau 5 kg		✗				
10244820	ENVOLÉES PASTEL	boîte 2,5 kg						✗

* Liste des produits pour la réalisation des décors

Le Trésor Bonus



PANETTONE

Poursuivez votre aventure avec un panettone moelleux qui vous permettra de sublimer la tradition italienne.



RECETTE & PRODUITS

Sur la piste des Trésors Enchantés

NOËL DE NOS RÉGIONS

Cette année, les fêtes prennent des airs d'exploration gourmande. Partez à la découverte des trésors sucrés, où l'authenticité, l'émotion et la surprise se retrouvent.

Chaque création est une escale qui est née d'un souvenir, d'un paysage ou d'un produit emblématique où se mélange traditions locales et créativité.

À vos ustensiles : ouvrez la carte, suivez les indices et laissez-vous guider dans cette quête de saveurs. Le plus beau trésor c'est celui que l'on savoure ensemble autour d'une table où la magie de Noël se révélera à travers vos créations.



**BÛCHE LE CHÂTEAU
DES FRUITS ROUGES**

P.4



**BÛCHE LE PHARE
DU CARAMEL SALÉ**

P.6



**BÛCHE LE COUVENT
DES CLÉMENTINES**

P.8



**BÛCHE LE MANOIR
AUX POIRES**

P.10



**BÛCHE LA FERME
DES MIRABELLES**

P.12



**BÛCHE LA
PLANTATION COCO**

P.14



BÛCHE LE CHÂTEAU DES FRUITS ROUGES

Recette pour 6 bûches de 50 cm

Moule "2MBUCHÉ1" Décors & Créations® et moule à bûchette "2MBUCHETTE1" Décors & Créations®

Biscuit moelleux amande

1 000 g **PÂTE D'AMANDE SUPERIEURE 50 %**
1 320 g **CŒufs**
280 g **Farine**
50 g **TRADEXTRA**
200 g **RUBAN MOKA**

Détendre la **PÂTE D'AMANDE SUPERIEURE 50 %** avec les œufs en les versant graduellement pour éviter les grumeaux.

Monter l'ensemble au fouet durant 10 min.

Ajouter les poudres préalablement tamisées, puis **RUBAN MOKA** fondu froid.

Étaler dans deux cadres de 40 X 60 cm (1 425 g / cadre).

Cuire au four ventilé à 180 °C pendant ± 12 min.

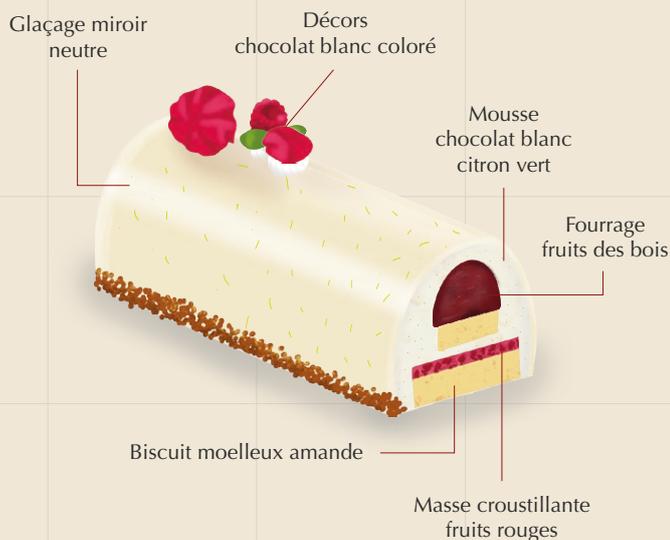
Masse croustillante fruits rouges

1 000 g **CROQUANT FRUITS ROUGES**

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Fourrage fruits des bois

2 400 g **FRUFFI FRUITS DES BOIS**



Mousse chocolat blanc citron vert

900 g **BAVARIA CHOCOLAT BLANC**
1 350 g **Eau**
9 Pcs **Zestes de citron vert**
4 500 g **CREME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS**

Mélanger **BAVARIA CHOCOLAT BLANC** et l'eau à 25/30 °C.

Ajouter les zestes de citron vert.

Ajouter la crème légèrement montée.

Glaçage miroir neutre

400 g **JELFIX NEUTRE**
400 g **Eau**
1 600 g **ROYAL MIROIR NEUTRE**

Porter à ébullition **JELFIX NEUTRE** et l'eau. Puis, ajouter **ROYAL MIROIR NEUTRE** et mixer.

Utiliser à ± 45 °C.

MONTAGE & FINITION

Après refroidissement des biscuits moelleux amande, dresser la masse croustillante fruits rouges sur l'un des deux biscuits et passer au grand froid. Découper 6 bandes de 6 x 49 cm.

Dans le second biscuit découper 6 bandes de 4 x 48 cm. *Il vous restera du biscuit moelleux amande, à prendre en compte si vous multipliez la recette.*

Dans les moules "2MBUCHETTE1", dresser le fourrage fruits des bois (400 g / moule), puis placer la bande de biscuit moelleux amande de 4 x 48 cm et surgeler. Démouler l'insert pour la suite du montage.

Dans les moules à bûche "2MBUCHÉ1" dresser 900 g de mousse chocolat blanc citron vert et placer l'insert (biscuit vers le haut). Dresser à nouveau 225 g de mousse et placer le biscuit de 6 x 49 cm (masse croustillante vers le bas). Surgeler.

Démouler et glacer avec le glaçage miroir neutre. Masquer la base de **PRALIGRAINS** et décorer de pointes de chantilly, d'une framboise, de décors réalisés avec **CHOCOLAT BLANC 29 % coloré en rouge** et de pousses comestibles.

Le Château des Fruits Rouges



FRUITS ROUGES, CHOCOLAT BLANC & CITRON VERT

Pour les fêtes, savourez un instant d'exception autour des fruits rouges des châteaux de la Loire, avec un biscuit aux amandes orné d'un croustillant aux fruits rouges qui sert de base à un cœur généreux aux fruits des bois. Cette composition fruitée rencontre une mousse aérienne au chocolat blanc, subtilement relevée par la fraîcheur du citron vert. Le tout est sublimé par une framboise acidulée, une touche de chantilly et des éclats décoratifs pour une bûche où fraîcheur, douceur et raffinement se mêlent dans une harmonie parfaite de textures et de couleurs.

BÛCHE LE PHARE DU CARAMEL SALÉ



Recette pour 13 entremets de 6 x 25 cm

Cadre 40 x 60 x H 3,5 cm minimum

Sablé breton

350 g	Beurre	250 g	Farine de sarrasin
380 g	Sucre cassonade	250 g	Farine T45
150 g	Jaunes d'œufs	20 g	Levure chimique
5 g	Fleur de sel	1 Pce	Gousse de vanille

Crémer le beurre ramolli avec le sucre cassonade, puis ajouter les jaunes d'œufs. Ajouter ensuite la fleur de sel, la farine, la levure chimique et les graines de vanille (conserver la gousse pour le fourrage pomme façon tatin). Mélanger sans corser.

Filmer et réserver au froid 4h min.

Étaler sur environ 4 mm d'épaisseur dans un cadre 40 x 60 cm.

Cuire au four ventilé à 170 °C pendant ± 15 min.

Praliné noisette crémeux

150 g	Lait
600 g	PRALIN DOUCEUR NOISETTE

Verser le lait sur le **PRALIN DOUCEUR NOISETTE** en réalisant une émulsion et mixer.

Far breton

230 g	Pruneaux moelleux	375 g	Œufs
225 g	Farine	1 050 g	Lait
75 g	TRADEXTRA	90 g	Beurre noisette
180 g	Sucre	25 g	Rhum brun (facultatif)
3 g	Sel		

Réhydrater les pruneaux dans un peu d'eau tiède.

Dans la cuve d'un batteur muni du fouet, mélanger ensemble les poudres, puis incorporer les œufs progressivement. Ajouter ensuite le lait, le beurre noisette et le rhum brun.

Verser l'appareil dans un Flexipat® à rebord 35 x 56 cm (réf. FP1020) et répartir les morceaux de pruneaux à la surface.

Cuire dans un four ventilé à 150 °C pendant environ 45 min.

Laisser refroidir complètement avant de démouler.

Masse gélatine

25 g	Gélatine poudre 200 Bloom
150 g	Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

Fourrage pommes façon tatin

600 g	Sucre	2 800 g	Pommes
280 g	CRÈME 35 % MAT. GR. – EDELWEISS	180 g	Beurre
160 g	Masse gélatine	200 g	Sucre cassonade
		1 Pce	Gousse de vanille épuisée

Réaliser un caramel blond avec le sucre, puis décuire avec la crème chaude. Hors du feu, incorporer la masse gélatine.

Faire revenir les dés de pommes avec le beurre, la cassonade et la gousse de vanille épuisée. Mélanger les pommes caramélisées au caramel.

Retirer la gousse de vanille et réserver pour le montage.

Ganache montée caramel

320 g	Sucre	400 g	CRÈME 35 % MAT. GR. – EDELWEISS (2)
480 g	CRÈME 35 % MAT. GR. – EDELWEISS (1)	500 g	CHOCOLAT BLANC 29 % STABOLINE 815
120 g	Beurre	40 g	CRÈME 35 % MAT. GR. – EDELWEISS (3)
16 g	Sel	400 g	

Réaliser un caramel avec le sucre, puis décuire avec la crème chaude (1). A 40 °C, incorporer le beurre et le sel. Mixer. Chauffer la crème (2) et la verser en 3 fois sur le **CHOCOLAT BLANC 29 %** et **STABOLINE 815** pour créer une émulsion. Puis, ajouter la crème (3) froide et le caramel réalisé précédemment. Mixer. Réserver au froid minimum 12h.

Glaçage miroir neutre

180 g	ROYAL NAP ABRICOT
120 g	Eau
600 g	ROYAL MIROIR NEUTRE

Porter à ébullition **ROYAL NAP ABRICOT** et l'eau. Ajouter **ROYAL MIROIR NEUTRE** et mixer sans incorporer d'air. Utiliser au pistolet à ± 60 °C.

Glaçage gourmand caramel

1 000 g	CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL
1 000 g	CHOCOLAT LAIT 34 %

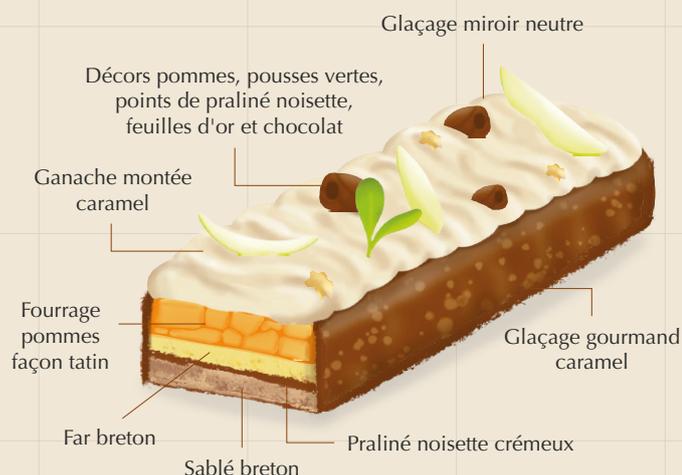
Faire fondre les deux ingrédients et les mélanger. Utiliser à ± 35 °C.

MONTAGE & FINITION

Après refroidissement, conserver le sablé breton en cadre et étaler 700 g de praliné noisette crémeux (conserver le restant pour le décor). Déposer le far breton, puis étaler le fourrage pommes façon tatin. Surgeler. Décadrer et détailler à la taille désirée.

Au batteur muni du fouet, foisonner la ganache caramel jusqu'à obtention d'une texture aérée. À l'aide d'une poche munie d'une douille pétale 125 Wilton®, dresser des vagues irrégulières sur le dessus des entremets. Surgeler puis pulvériser de glaçage miroir neutre le dessus des entremets.

Tremper les entremets dans le glaçage gourmand caramel et laisser figer sur Silpat®. Décorer les entremets de tranches de pomme, de pousses vertes, de points de praliné noisette crémeux, de feuille d'or et de tourbillons en chocolat réalisés avec **CHOCOLAT LAIT 34 %**.



Le Phare du Caramel Salé



PRALINÉ NOISETTE, POMMES & CAMEL AU BEURRE SALÉ

Quand les embruns marins rencontrent le terroir breton, s'éveille un bouquet de souvenirs gourmands. Un sablé breton croustillant forme la base de cette création, surmontée d'un praliné noisette fondant et d'un far moelleux aux pruneaux. De généreux morceaux de pommes fondantes caramélisées au beurre y ajoutent chaleur et douceur. Le tout est enveloppé dans une coque croustillante chocolatée au caramel fleur de sel, et sublimé par une ganache montée au caramel au beurre salé.

BÛCHE LE COUVENT DES CLÉMENTINES



Recette pour 5 bûches de 49 cm

Moule bûchette "2MBUCHETTE1" Décors & Créations®

Pâte sucrée amande

- 250 g RUBAN MOKA
- 250 g Sucre glace
- 50 g POUDRE D'AMANDES BLANCHIES
- 130 g Cœufs
- 5 g ISARÔME GOÛT VANILLE
- 550 g Farine T45

Mélanger au batteur, à la feuille, **RUBAN MOKA** ramolli avec le sucre glace tamisé. Puis, ajouter dans l'ordre la **POUDRE D'AMANDES BLANCHIES**, les œufs tempérés, **ISARÔME GOÛT VANILLE**, et la farine tamisée. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid pendant au moins 12h avant utilisation. Abaisser la pâte sucrée amande sur 3 mm. Cuire à blanc dans un cadre 40 x 60 cm au four ventilé à 170 °C pendant ± 8 minutes.

Crème d'amande

- 400 g RUBAN MOKA
- 500 g Sucre glace
- 500 g POUDRE D'AMANDES BLANCHIES
- 55 g TRADEXTRA
- 40 g Rhum
- 280 g Cœufs
- 280 g CREME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS

Au batteur, à la feuille, mélanger tous les ingrédients, à l'exception des œufs et de la crème. Puis, incorporer progressivement dans l'ordre les œufs et la crème. Etaler la préparation dans le cadre de pâte sucrée amande, puis cuire au four ventilé à 180 °C pendant 30 min.

Génoise nature

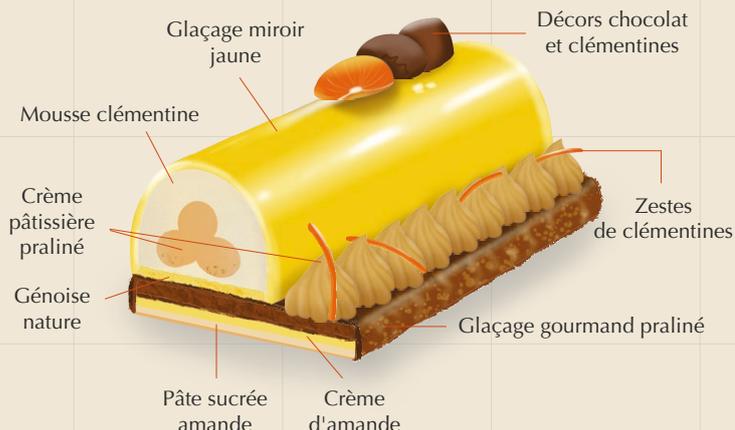
- 400 g ISAGENOISE
- 60 g Eau
- 260 g Cœufs

Au batteur, au fouet, mélanger tous les ingrédients à grande vitesse pendant 5 minutes. Dresser dans un cadre de 40 x 60 cm, puis cuire au four ventilé à 170 °C pendant 10 minutes.

Glaçage gourmand praliné

- 1 000 g PRALIN CROQUANT
- 1 000 g CHOCOLAT LAIT 34 %

Chauffer les deux ingrédients et les mélanger. Utiliser à 35 °C.



Crème pâtissière pralinée

- 135 g EXTRA CONGELATION
- 225 g Sucre
- 1 500 g Lait
- 330 g PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE

Mélanger à sec **EXTRA CONGELATION** avec la moitié du sucre et délayer avec un peu de lait. Porter le reste du lait avec le reste du sucre à ébullition. Retirer du feu et verser en un peu sur le premier mélange. Porter à ébullition le tout, en remuant constamment pendant 1 min. Refroidir très rapidement. Puis, lisser au fouet et ajouter le **PRALIN DOUCEUR AMANDE NOISETTE**. Sur une plaque munie d'un Silpat®, dresser en quinconce 3 boudins par bûche à l'aide d'une douille unie de Ø 15 mm sur une longueur de 48 cm. Surgeler. *Le restant de crème servira pour le décor.*

Mousse clémentine

- 820 g Purée de clémentine
- 300 g BAVARIA NEUTRE
- 1 000 g CREME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS

Chauffer la purée de clémentine à 25/30 °C. Ajouter **BAVARIA NEUTRE**. Ajouter la crème légèrement montée.

Glaçage miroir jaune

- 400 g JELFIX NEUTRE
- 400 g Eau
- 1 600 g ROYAL MIROIR NEUTRE
- Qs Colorant jaune

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

MONTAGE & FINITION

Après refroidissement du cadre de pâte sucrée amande et crème d'amande, détailler 5 bandes de 7 x 49 cm. Réserver au grand froid. Au moment du montage, glacer les bandes avec le glaçage gourmand praliné : elles serviront de socles pour les bûches.

Dans la génoise, détailler 5 bandes de 4 x 48 cm. *Il restera de la génoise, à prendre en compte si vous multipliez la recette.*

Dresser la mousse clémentine dans les moules jusqu'à 1/3 de la hauteur, puis placer les 3 boudins de crème pâtissière pralinée. Compléter de mousse clémentine jusqu'à 1 cm du bord puis placer une bande de génoise. Surgeler.

Démouler les bûchettes et glacer avec le glaçage miroir jaune, puis les déposer sur un côté du socle praliné.

Avec le reste de crème pâtissière pralinée, dresser des pointes à l'aide d'une douille PF18 sur l'autre côté du socle. Décorer de copeaux de chocolat réalisés avec **CHOCOLAT LAIT 34 %**, un quartier de clémentine et des zestes de clémentine.

Le Couvent des Clémentines



CLÉMENTINE, AMANDE & PRALINÉ

Les marchés d'hiver s'animent aux couleurs éclatantes des agrumes corses. Cette bûche en célèbre toute la fraîcheur sur une base croustillante de praliné et de chocolat au lait, garnie d'une crème d'amande douce et fondante. Elle est surmontée d'une mousse légère à la clémentine, renfermant en son cœur une crème pâtissière au praliné, onctueuse et réconfortante. Le tout est sublimé par un glaçage miroir jaune, parsemé d'éclats de chocolat et de quartiers de clémentine, pour un dessert à la fois lumineux, généreux et délicieusement fruité.



BÛCHE LE MANOIR AUX POIRES

Recette pour 5 gouttières de 50 cm

Moule "2MBUCHE1" Décors & Créations

Biscuit cake cannelle

- 1 700 g **CAKE NATURE**
- 680 g Huile
- 680 g Eau
- 170 g CŒufs
- 15 g Cannelle
- Qs Pâte de pistache

Au batteur, mélanger tous les ingrédients, sauf la pâte de pistache, pendant 1 min en 1^{re} vitesse puis 3 min supplémentaires en 2^e vitesse. Étaler la masse dans deux cadres de 40 x 60 cm (1 400 g / plaque).

Conserver le restant de masse.

Cuire au four ventilé à 160 °C pendant ± 12 min.

Aplatir en fin de cuisson afin d'obtenir une surface régulière.

Réaliser le spongecake pour le décor :

Mélanger le restant de masse avec de la pâte de pistache jusqu'à obtention d'une couleur vert pâle. Dresser à mi-hauteur dans des gobelets et cuire au micro-ondes à 900W pendant ± 1 min.

Gélinié poire

- 360 g Eau
- 360 g **BAVARIA NEUTRE**
- 1 800 g **FRUFFI POIRE**

Mélanger l'eau tempérée (25-30 °C) avec **BAVARIA NEUTRE**.

Puis, ajouter **FRUFFI POIRE**.

Crèmeux riz au lait

- 910 g Lait
- 150 g Riz rond
- 380 g **BAVARIA VANILLE**
- 950 g **CREME 35 % MAT.GR. - EDELWEISS**

Porter le lait à ébullition. Puis, ajouter le riz rond et cuire à feu doux durant ± 30 min.

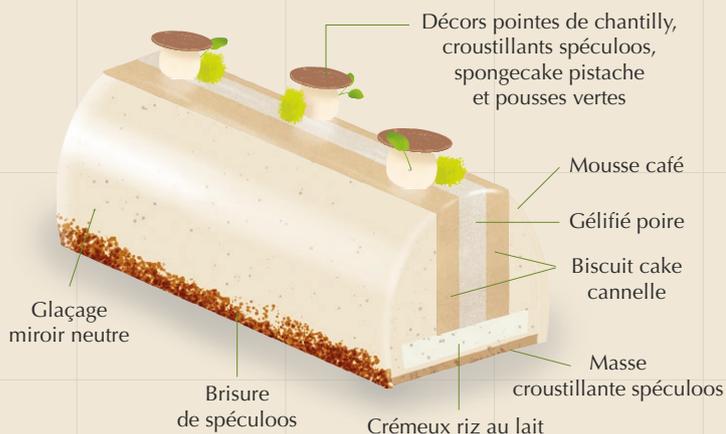
Rectifier le poids à 1 060 g après cuisson en ajoutant du lait. Puis, ajouter **BAVARIA VANILLE** et la crème.

Verser dans un Flexipat® à rebord 35 x 56 cm (réf FP1020.) et surgeler.

Masse croustillante spéculoos

- 1 200 g **CROQUANT SPECULOOS**

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.



Mousse café

- 800 g **BAVARIA VANILLE**
- 1 200 g Lait
- 12 g Café soluble instantané
- 2 000 g **CREME 35 % MAT.GR. - EDELWEISS**

Mélanger **BAVARIA VANILLE** avec le lait tempéré à 25-30 °C, puis incorporer le café soluble et mixer. Ajouter la crème légèrement montée.

Glaçage miroir neutre

- 300 g **JELFIX NEUTRE**
- 300 g Eau
- 1 200 g **ROYAL MIROIR NEUTRE**

Porter à ébullition **JELFIX NEUTRE** et l'eau. Puis, ajouter **ROYAL MIROIR NEUTRE** et mixer sans incorporer d'air.

Utiliser à ± 45 °C.

Décor croustillants spéculoos

- 150 g **CROQUANT SPECULOOS**
- 300 g **CHOCOLAT LAIT 34 %**

Fondre les deux ingrédients puis les mélanger.

Étaler finement sur plaque et laisser figer quelques instants au frais.

Détailler en petits disques et réserver pour le décor.

MONTAGE & FINITION

Après refroidissement des biscuits cake à la cannelle, étaler régulièrement le gélinié poire sur l'un des deux biscuits, puis superposer le second biscuit et surgeler. Détailler des bandes de 5 x 49 cm et réserver au grand froid. *Vous obtiendrez 7 bandes, soit 2 de plus que nécessaire pour cette recette — à prendre en compte en cas de multiplication des quantités.*

Détailler la plaque de crèmeux riz au lait en bandes de 7 x 49 cm et réserver au grand froid.

Étaler la masse croustillante spéculoos dans un cadre 40 x 60 cm et faire figer au froid. Puis, détailler des bandes de 7 x 49 cm et réserver au grand froid.

Dans les gouttières à bûche "2MBUCHE1", placer une bande de biscuit/fourrage/biscuit sur la tranche. Dresser la mousse café jusqu'à mi-hauteur, puis insérer une bande de crèmeux riz au lait. Compléter avec la mousse café jusqu'à 1 cm du bord (± 750 g / gouttière), puis ajouter la bande de masse croustillante spéculoos. Lisser la surface et surgeler.

Démouler et glacer de glaçage miroir neutre. Masquer la base avec de la brisure de spéculoos, puis décorer de points de chantilly, de décors croustillants spéculoos, de morceaux de spongecake pistache et de pousses vertes.

Astuce

Placez des embouts de pâte sucrée en utilisant un emporte-pièce "bonhomme" pour éviter le centre.

Le Manoir aux Paires



POIRE, SPECULOOS, RIZ AU LAIT, CANNELLE & CAFÉ

Au cœur de la campagne normande, cette bûche vous enveloppe de douceur avec son biscuit moelleux parfumé à la cannelle, un gélifié poire fondant et un crémeux riz au lait onctueux.

Une mousse café aérienne ajoute une touche légère, tandis que le croustillant spéculoos épicé contraste subtilement. Un équilibre de textures et de saveurs transforme chaque bouchée en un instant réconfortant. La transparence de son glaçage brillant révèle une couleur veloutée, pour un dessert tout en rondeur, idéal pour conclure un repas hivernal avec élégance.

BÛCHE LA FERME DES MIRABELLES



Recette pour 6 bûches de 50 cm

Moule "2M-BUCHE1" Décors & Créations®

Biscuit madeleine

750 g Sucre
820 g Cœufs
720 g Farine
100 g **TRADEXTRA**
16 g Levure chimique
750 g Beurre

Au batteur à l'aide d'un fouet, monter le sucre avec les œufs à grande vitesse pendant 5 minutes. Ajouter les poudres préalablement tamisées, puis le beurre fondu chaud.

Dresser dans deux cadres de 40 x 60 cm (1550 g / cadre).

Cuire au four ventilé à 170 °C pendant ± 15 minutes.

Masse croustillante chocolat blanc

1 000 g **CROQUANT CHOCOLAT BLANC**

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Mirabelles rôties

2 500 g Mirabelles surgelées

Cuire au four à sole à 200 °C pendant ± 30 min, puis égoutter.

Mixer légèrement pour obtenir de petits morceaux.

Crémeux mirabelle

1 375 g Purée de mirabelles
415 g Eau
345 g Sucre
27 g Pectine NH
100 g **TRADEXTRA**
275 g Beurre
1 500 g Mirabelles rôties

Chauffer la purée et l'eau à 40 °C, ajouter les poudres préalablement mélangées ensemble. Cuire comme une crème pâtissière.

Refroidir à 40 °C, ajouter le beurre et mixer.

Ajouter les mirabelles rôties.

Masse gélatine

60 g Gélatine en poudre 200 Bloom
360 g Eau froide

Mélanger la gélatine avec l'eau froide. Filmer et réserver au frais.

Mousse Crémant

300 g **VENEZIANA**
150 g Eau froide
1 300 g Crémant d'Alsace brut
300 g Masse gélatine
1 560 g **CRÈME 35 % MAT.GR. - EDELWEISS**

Au fouet, monter **VENEZIANA** et l'eau froide pendant 10 min à grande vitesse. Mélanger le Crémant avec la masse gélatine fondue chaude.

Mélanger la meringue avec la crème légèrement montée, et ajouter au premier mélange.

Astuce

Vous pouvez remplacer le Crémant d'Alsace par un vin effervescent.

Guimauve nature

250 g Sucre
80 g Eau
75 g **STABOLINE 815 (1)**
110 g **STABOLINE 815 (2)**
120 g Masse gélatine
5 g Jus de citron

Cuire le sucre, l'eau et **STABOLINE 815 (1)** à 110 °C. Verser l'ensemble dans une cuve de batteur contenant la deuxième partie de **STABOLINE 815 (2)**. Fouetter quelques instants en 1^{re} vitesse, ajouter la gélatine fondue, puis le jus de citron. Puis, monter l'ensemble en 3^e vitesse pendant 3 min et refroidir en 2^e vitesse.

Sur une feuille de Silpat®, graissée au préalable avec One Spray, dresser des bandes à l'aide d'une poche avec une douille « chemin de fer ».

Laisser sécher en réserve sèche une nuit.

MONTAGE & FINITION

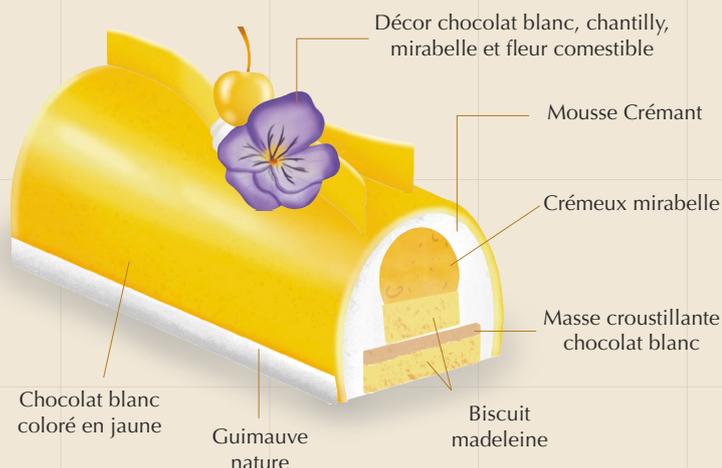
Après refroidissement des biscuits madeleine, étaler la masse croustillante chocolat blanc sur l'un des biscuits et mettre quelques instants au froid négatif. Puis couper 6 bandes de 6 x 49 cm.

Dans le second biscuit, couper 6 bandes de 4 x 48 cm. *Il vous restera du biscuit, à prendre en compte si vous multipliez la recette.*

Dresser le crémeux mirabelle dans 6 moules à insert "2M-BUCHETTE1" Décors & Créations® (650 g / moule). Disposer la bande de biscuit de 4 x 48 cm et surgeler. Démouler pour le montage suivant.

Dresser 500 g de mousse Crémant dans les moules "2M-BUCHE1" Décors & Créations® et placer l'insert mirabelle (biscuit vers le haut). Compléter de 100 g de mousse Crémant, puis placer la bande de biscuit madeleine/masse croustillante chocolat blanc et lisser. Surgeler.

Démouler et glacer avec **ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC** coloré en jaune, préalablement chauffé à 35 °C. Disposer des bandes de guimauve sur le bas de la bûche. Pour le décor, réaliser des décors en chocolat avec **CHOCOLAT BLANC 29 %** coloré en jaune, dresser une pointe de chantilly et disposer une mirabelle ainsi qu'une fleur comestible.



La Ferme des Mirabelles



CHOCOLAT BLANC, MIRABELLE & CRÉMANT D'ALSACE

Au cœur des vergers lorrains, cette bûche révèle la tendresse d'un biscuit madeleine moelleux, surmonté d'un croustillant au chocolat blanc. Des mirabelles rôties, fondantes et parfumées viennent enrober l'ensemble de leur douceur fruitée. Le crémeux mirabelle s'accorde délicatement avec une mousse légère au Crémant d'Alsace, où fraîcheur et élégance se rencontrent. Un glaçage jaune éclatant vient sublimer l'ensemble pour une création lumineuse et raffinée, qui séduit autant les yeux que les papilles, avec finesse et originalité.



BÛCHE LA PLANTATION COCO

Recette pour 6 bûches de 50 cm

Moule "2MBUCHE1" Décors & Créations®

Génoise coco

860 g **ISAGENOISE**
130 g Eau
560 g Œufs
155 g Noix de coco râpée

Au batteur, fouetter tous les ingrédients sauf la noix de coco râpée pendant 5 minutes à grande vitesse. Puis, ajouter la noix de coco râpée. Etaler dans deux cadres de 40 x 60 cm (850 g / cadre). Cuire au four ventilé à 170 °C pendant ± 15 minutes.

Masse croustillante passion

1 000 g **CROQUANT TENTATION PASSION**

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Gélifié coco

1 635 g Crème de coco
365 g **BAVARIA NEUTRE**

Chauffer la crème de coco à 40 °C. Ajouter **BAVARIA NEUTRE** et mixer.

Fourrage exotique

1 500 g **FRUFFI EXOTIQUE**

Mousse Caraïbes

1 400 g Purée d'ananas
620 g Purée de coco
85 g Purée de citron vert
20 g Rhum
810 g **BAVARIA NEUTRE**
2 650 g **CREME 35 % MAT. GR - EDELWEISS**

Mélanger les purées de fruits avec le rhum. Chauffer l'ensemble à 40 °C, puis incorporer **BAVARIA NEUTRE**. Ajouter la crème légèrement montée.

Astuce

Vous pouvez remplacer les purées de fruits par la purée "Cocktail Caraïbes" **BOIRON**®.

Glaçage miroir orange

400 g **JELFIX NEUTRE**
400 g Eau
1 600 g **ROYAL MIROIR NEUTRE**
Qs Colorant orange

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

Gelée de coco

450 g Crème de coco
60 g Sucre
18 g Gélatine feuille 200 bloom

Chauffer la crème de coco avec le sucre à 40 °C. Ajouter la gélatine préalablement trempée et égouttée. Verser dans un moule Flexipat® de 35 x 56 cm (Réf : PF1020) et surgeler.



MONTAGE & FINITION

Après refroidissement des génoises coco, laisser l'une des deux dans son cadre et y dresser la masse crouillante passion. Disposer la seconde génoise coco, puis couler le gélifié coco et surgeler.

Décadrer et couper 6 bandes de 6 x 49 cm. Sur chaque bande, dresser le fourrage exotique à l'aide d'une douille unie de Ø 20 mm et surgeler.

Dans les moules à bûches, dresser 930 g de mousse Caraïbes et placer l'insert (biscuit vers le haut). Surgeler.

Démouler et glacer avec le glaçage miroir orange. Masquer la base avec la noix de coco râpée et décorer avec une bande de gelée de coco, des noeuds en guimauve, quelques morceaux de fruits extraits de **FRUFFI EXOTIQUE**, ainsi que des décors en chocolat **ENVOLEES PASTEL**.

La Plantation Coco



NOIX DE COCO, FRUIT DE LA PASSION, ANANAS, CITRON VERT & RHUM

Sous un souffle chaud venu des îles, laissez-vous emporter par une génoise coco moelleuse, surmontée d'un croustillant passion aux saveurs intenses. En son cœur, un fourrage fruité dévoile toute sa délicatesse. Le tout est enveloppé d'un gélifié coco et d'une mousse légère aux parfums d'ananas, de coco et de citron vert, relevée d'une subtile touche de rhum. Le voyage s'achève sur un glaçage orange vibrant, tel un coucher de soleil tropical. Une évasion sucrée et colorée, promesse d'un dépaysement délicieusement exotique.



Crédits photos : CSM France / Studio Pygmalion - Conception : **wiki**

CSM France SAS

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

0 800 616 816 Service & appel gratuits

csmingredients.com   

