



Recette réalisée par  
**NICOLAS YU**  
Chef pâtissier et  
fondateur de Magnolia Pâtisserie



# LA BÛCHE VANILLE, AGRUMES ET YUZU

« Un équilibre subtil entre vivacité des agrumes et douceur d'une vanille en gousse d'exception. Un jeu de textures et de saveurs qui oscille entre l'acidité fraîche des fruits et le réconfort d'un grand parfum classique, tout en élégance. »

## 1. Biscuit façon fraisier (pour 2 plaques)

- Œufs entiers 400 g
- Jaunes d'œufs 180 g
- Sucre poudre 560 g
- Poudre d'amandes blanches 740 g
- Farine T55 180 g
- Blancs d'œufs 400 g
- Cassonade 260 g
- Beurre fondu 500 g

### Procédé :

Au batteur muni d'un fouet, monter les œufs entiers, les jaunes et le sucre jusqu'à l'obtention d'un ruban blanc et volumineux.  
Incorporer délicatement à la maryse la poudre d'amandes blanche et la farine T55 préalablement tamisées ensemble.  
En parallèle, monter les blancs d'œufs en les serrant progressivement avec la cassonade pour obtenir une meringue souple.  
Détendre la première masse avec un tiers de cette meringue, ajouter le beurre fondu tiède, puis incorporer délicatement le reste de la meringue à la maryse.  
Étaler immédiatement de façon régulière sur plaques de cuisson et enfourner environ 8 à 10 minutes à 200°C.

## 2. Crumble

- Beurre 100 g
- Cassonade 100 g
- Poudre d'amandes blanches 150 g
- Farine T55 100 g

### Procédé :

Sabler à vitesse lente les poudres avec le beurre bien froid en dés avec la feuille. Arrêter dès l'obtention d'une texture sableuse/grumeleuse. Ne pas amalgamer en boule. Émietter régulièrement sur plaque avec papier ou tapis silicone.  
Enfouner 8 minutes à 180°C jusqu'à coloration dorée.

## 3. Croustillant

- Crumble 100 g
- Chocolat blanc 100 g
- Huile type pépin de raisins 150 g

### Procédé :

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.  
Homogénéiser le chocolat fondu et les autres ingrédients.  
Étaler une fine couche régulière sur le biscuit à l'aide d'une spatule coudée

## 4. Crémeux citron et yuzu

- Œufs entiers 450 g
- Sucre 450 g
- Jus de yuzu 100 g
- Jus de citron 620 g
- Masse gélatine 42 g
- Beurre 675 g

### Procédé :

Dans une casserole, mélanger les œufs, le sucre, le jus de yuzu et le jus de citron.  
Cuire le tout à feu doux en remuant constamment au fouet jusqu'à atteindre 82°C - 84°C pour faire épaissir la crème.  
Retirer du feu et ajouter immédiatement la masse gélatine pour la faire fondre dans la base chaude.  
Laisser refroidir la préparation jusqu'à environ 40°C - 45°C.  
Ajouter le beurre froid coupé en dés, puis mixer intensément au plongeant pendant plusieurs minutes pour parfaire l'émulsion et lisser le crémeux. réserver au frais 12h.

## 5. Confit agrumes

- Purée de pamplemousse 200 g
- Purée d'orange ou de mandarine 200 g
- Sucre 30 g
- Pectine NH 9 g

### Procédé :

Mélanger le sucre et la pectine NH ensemble pour éviter les grumeaux.  
Chauffer les 2 purées ensemble dans une casserole jusqu'à 40°C. À 40°C, saupoudrer le mélange sucre-pectine en remuant au fouet, puis porter à ébullition.  
Laisser refroidir la préparation, puis la mixer au mixeur plongeant. Prendre le biscuit chablonné avec le croustillant vers le haut. Parer et couper l'insert pour qu'il fasse 0,5 cm de moins que la taille du moule à bûche.  
Pocher le crémeux sur une hauteur de 1 cm et bloquer au congélateur. Sortir l'insert congelé, pocher le confit (environ 1 cm) sur le dessus.  
Remettre immédiatement en congélation.

## 6. Mousse vanille Bavaoise

- Crème 35% m.g. 550 g
- Caviar de vanille 7 g
- Jaunes d'œufs 150 g
- Chocolat blanc 750 g
- Gélatine 90 g
- Eau 90 g

### Procédé :

Hydrater la gélatine dans l'eau froide.  
Dans une casserole, chauffer la crème avec la vanille, puis verser sur les jaunes et cuire l'ensemble à 84°C (comme une crème anglaise).  
Hors du feu, ajouter la gélatine hydratée et fondue dans la base chaude.  
Verser progressivement le liquide chaud sur le chocolat blanc partiellement fondu et mélanger à la maryse pour créer l'émulsion.  
Mixer intensément au plongeant pour lisser la structure, puis laisser refroidir la base aux alentours de 30°C - 35°C.  
Incorporer délicatement la crème montée mousseuse à la maryse.  
Utilisation immédiate, couler la bavaoise à 1/3 du moule et mettre l'insert à l'envers, et remplir au rabord avec la bavaoise, puis surgeler immédiatement.  
Floccer avec bombe blanche velours