

# BÛCHE ÉCUREUIL

## Recette pour environ 3 bûches de 16 cm.

Composition : streusel, croustillant reconstitué, biscuit noisette, confit caramel noisette, mousse noisette, chantilly noisette. Mousse mascarpone et Amaretto.

### Streusel de base

25 g de beurre  
25 g de sucre cassonade  
25 g de farine  
25 g de poudre d'amande

Poids total : 300 g

#### Procédé :

Mélanger le beurre, le sucre cassonade, la farine et la poudre d'amande. Passer au crible et cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 minutes.

### Croustillant reconstitué

25 g de chocolat de couverture lactée 38%  
25 g de chocolat de couverture noir 64% extra bitter Guayaquil  
50 g de praliné noisette  
50 g de pâte de noisette  
90 g de streusel de base cuit  
50 g de paillété feuilletine

Poids total : 300 g

#### Procédé :

Fondre les deux chocolats (lacté et noir), mélanger avec le praliné noisette et la pâte de noisette, le streusel cuit et le paillété feuilletine. Étaler dans un cadre à bûche de 50 cm par 7 cm. Réserver pour le montage.

### Biscuit noisette

110 g de blancs d'œufs  
165 g de poudre noisette  
100 g de sucre de canne complet  
70 g de blancs d'œufs montés  
60 g de sucre semoule  
70 g de noisettes concassées fines

Poids total : 570 g

#### Procédé :

Mélanger les 3 premiers ingrédients. Monter les 70 g de blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger les 2 masses. Étaler au 3/4 dans la longueur d'une feuille de « flexipat » 37 cm x 57 cm x 2 cm. Répartir les noisettes concassées fines et cuire au four ventilé à 160 °C, pendant environ 10 à 12 minutes. Réserver pour le montage.

### Confit de caramel noisette

40 g de glucose  
90 g de sucre semoule  
200 g de crème fleurette  
150 g de pâte de noisette  
2 g de fleur de sel  
14 g de masse gélatine (2 g de gélatine poudre 200 blooms et 12 g d'eau)

Poids total : 494 g

#### Procédé :

Fondre le glucose et ajouter petit à petit le sucre semoule puis cuire le tout en caramel. Décuire avec la crème fleurette chaude. Verser sur la masse gélatine, fleur de sel, pâte de noisette. Mixer. Verser dans l'insert « flexipan insert bûche ». Surgeler le tout et réserver pour le montage.

### Pâte à bombe

90 g de jaunes d'œufs  
30 g d'œufs entiers  
45 g de sucre semoule  
20 g d'eau

Poids total : 185 g

#### Procédé :

Cuire tous les ingrédients au micro-ondes à 75°C. Monter au batteur avec le fouet jusqu'à complet refroidissement. Réserver pour la mousse noisette.

### Mousse noisette

150 g de crème fleurette  
170 g de pâte de noisette  
225 g de praliné noisette  
63 g de masse gélatine (9 g de gélatine poudre 200 blooms et 54 g d'eau)  
110 g de pâte à bombe  
390 g de crème fouettée

Poids total : 1108 g

#### Procédé :

Chauffer la crème fleurette, ajouter le praliné noisette, la pâte de noisette, la masse gélatine et mixer. Refroidir à 30°C puis ajouter la pâte à bombe et la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

### Chantilly noisette

500 g de crème fleurette  
30 g de glucose  
30 g de sucre inverti  
150 g de pâte de noisette  
35 g de masse gélatine (5 g de gélatine poudre 200 blooms et 30 g d'eau)

Poids total : 746 g

#### Procédé :

Bouillir la crème fleurette avec le glucose et le sucre inverti. Mixer avec la pâte de noisette et la masse gélatine. Filmer au contact. Réserver une nuit au réfrigérateur. Réserver pour la finition.



Recette réalisée par  
**JANA LAI**  
Vice-Championne du Monde de  
Pâtisserie et Championne  
d'Europe de Sucre d'art



## Montage et finitions

Dans une gouttière bûche de 50 cm de long sur 8 cm de large, chemiser la gouttière avec le biscuit noisette. Pocher de la mousse noisette (environ 500 g), puis insérer le confit noisette caramel. Pocher de nouveau un peu de mousse noisette, mettre une semelle de biscuit, un peu de mousse, puis fermer avec le croustillant reconstitué. Surgeler le tout.  
Le lendemain, pulvériser la bûche avec un floccage lait (50% chocolat lait / 50% beurre de cacao). Couper la bûche en 3 x 16 cm. Pocher la chantilly noisette et décorer avec quelques noisettes torréfiées et décors chocolat.