

# BÛCHE RÊVE YUZU ET CHOCOLAT AU LAIT

Recette de pâtisserie / par Stéphane Glacier



## 1. Biscuit chocolat

### Ingrédients

Jaune d'oeuf - 230g

---

Sucre - 205g

---

Cacao (poudre) - 80g

---

Farine - 115g

---

Blanc d'oeuf - 230g

---

Sucre - 50g

---

Beurre - 85g

Monter les jaunes avec les 205 g de sucre. Tamiser ensuite le cacao poudre avec la farine. Monter les blancs avec les 50 g de sucre et faire fondre le beurre.

Incorporer la farine et le cacao en poudre puis le reste des blancs. Prélever ensuite une petite partie du biscuit, y ajouter le beurre et remélanger ensemble.

Etaler 1000 g de masse sur un Flexipan® et cuire dans un four à 165°C pendant 12 minutes.

---

## 2. Composition

Biscuit chocolat – Crémeux yuzu – Punch vanille – Bavaroise chocolat au lait – Croustillant praliné

---

## 3. Punch Vanille

### Ingrédients

Sirop 30° Brix - 150g

---

Eau - 50g

---

Vanille (essence) - 2g

Mélanger tous les ingrédients à froid.

---

## 4. Bavaroise chocolat au lait

### **Ingrédients**

Lait - 100g

---

Crème fraîche - 100g

---

Jaune d'oeuf - 40g

---

Sucre - 30g

---

Chocolat au lait 38% de  
couverture - 415g

---

Crème fraîche - 340g

---

Gélatine Or (feuille) - 6g

Blanchir les jaunes et le sucre. Porter à ébullition le lait et la crème. Verser la moitié sur les jaunes sucrés. Cuire le tout à 85°C. Chinoiser sur la couverture hachée. Réaliser l'émulsion puis ajouter la gélatine. Refroidir. Incorporer la crème fouettée.

---

## **5. Croustillant praliné**

### **Ingrédients**

Praliné amande et  
noisette 50% - 90g

---

Chocolat au lait 38% de  
couverture - 40g

---

Feuilletine - 100g

---

Huile - 4g

Faire fondre la couverture lait. A la maryse, ajouter le praliné. Mélanger ensuite avec la feuilletine et l'huile.

---

## **6. Montage et finitions**

Chemiser la gouttière avec la bavaroise chocolat au lait. Déposer le crémeux yuzu. Dresser un trait de bavaroise lait afin de coller une bande de biscuit chocolat de 4 cm de largeur. Ajouter 1 cm de bavaroise lait. Déposer une deuxième bande de biscuit chocolat de 7 cm de largeur. Obturer la bûche avec 200 g de croustillant praliné. Surgeler. Pistoler couleur jaune et décorer avec des disques et des embouts oranges. Décorer avec des kumquats et des groseilles.

## 7. Crémeux yuzu

### Ingrédients

Purée de fruit 100%  
surgelée : Yuzu - 75 g

Oeuf - 125g

Sucre - 90g

Beurre - 145g

Gélatine Or (feuille) - 2g

Blanchir les œufs et le sucre. Porter à ébullition la purée de yuzu. Verser la moitié sur les œufs sucrés. Cuire le tout à 85°C. Chinoiser. Ajouter la gélatine. Refroidir à 40°C. Incorporer le beurre. Lisser le crémeux au mixeur. Couler l'insert. Surgeler.

### Dans cette étape



Purée de fruit  
100% surgelée :  
Yuzu

Purées de fruits  
surgelées