

*La bûche de Noël*

**VANILLE**

**FRUITS**



**PAR MAUREEN AYMARD FATEH DARYANI**

Et si cette année, votre bûche de Noël devenait votre plus belle réussite pâtissière ?

Pour ces fêtes, je vous propose une création à la fois fraîche, légère et ultra-gourmande : ma bûche Vanille et Fruits.

Une recette pensée pour être accessible à tous, que vous soyez débutant(e), passionné(e) ou déjà professionnel(le) de pâtisserie.

Je vous propose deux façons de la réaliser, avec un insert de mangue coupée, **OU** un crémeux framboise, mais tout autre fruit rouge est possible aussi. Vous avez donc le choix de l'insert. Choisissez donc l'un **OU** l'autre **en fonction de votre préférence.**

Et cerise sur le gâteau (ou plutôt la bûche) : vous pouvez choisir votre biscuit préféré parmi ceux de mon ebook "Les Biscuits de Base".

**[Je télécharge mon ebook des biscuits de base](#)**

Je vous recommande vivement pour cette bûche, le biscuit madeleine, avec ajout de zestes de citron vert pour donner encore plus de pep's.

Alors, prêt(e) à faire fondre vos proches de plaisir ? Cette bûche est l'occasion parfaite de terminer l'année sur une note douce, fruitée et pleine de fierté.

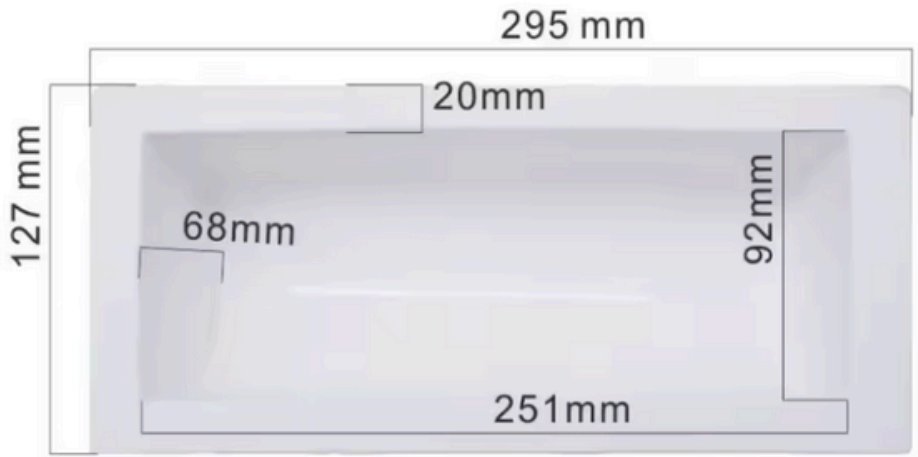
Pour la décoration, je vous montre la bûche finale que j'ai réalisée, mais je vous invite à laisser libre cours à votre créativité pour imaginer votre propre décor de Noël : flocons, sapins, meringuettes ou paillettes dorées... tout est permis pour la rendre unique et magique.

Attention, la bûche se réalise sur plusieurs jours en prenant en compte les temps de congélation. Pensez donc à bien vous organiser... Lisez bien en amont les recettes pour l'organisation.

Enfilez votre tablier, mettez un peu de musique de Noël, et laissez la magie opérer dans votre cuisine.

**Maureen**





La recette que je vous propose est entièrement adaptée à ce moule de 8 parts. Vous pouvez bien sûr la réaliser dans un autre moule, même d'une forme différente : l'important est simplement de veiller à adapter les quantités si votre moule est plus petit ou plus grand. Si votre moule présente une autre finition ou un décor différent, la recette restera parfaitement juste, tant que la capacité totale du moule reste proche de celle du modèle d'origine.

# CONTENU

---

CHAPITRE

**01**

Insert aux fruits mangue  
passion ou crémeux framboise

CHAPITRE

**02**

Ganache montée vanillée

CHAPITRE

**03**

Croustillant riz soufflé,  
chocolat blanc et zestes de  
citron vert

CHAPITRE

**04**

Le glaçage rouge

The background features three large, square pieces of ripe yellow mango with a textured surface. In the foreground, a passion fruit is cut in half, revealing its vibrant yellow pulp and dark green seeds. The text is overlaid on the mango pieces.

CHAPITRE

# 01

*Insert aux  
fruits mangue  
passion ou  
Crèmeux  
framboise*

## **INSERT MANGUE PASSION**

- Mangue bien mûre 350 g de morceaux
- Purée de passion 50 g
- Pectine NH 6 g
- Sucre semoule 25 g

## **INSERT CREMEUX FRAMBOISE**

- Purée de framboise 150 g
- Jaunes d'oeufs 60 g
- Oeufs 45 g
- Sucre semoule 38 g
- Gélatine en poudre 3 g
- Eau 18 g
- Beurre 57 g



- Épluchez soigneusement la mangue et coupez-la en brunoise, c'est-à-dire en tout petits cubes réguliers. Cela permettra une texture agréable et homogène à la découpe, avec de vrais morceaux de fruit.
- Versez la brunoise de mangue dans une casserole à fond épais et ajoutez la purée de fruit de la passion.
- Commencez à chauffer à feu doux, sans faire bouillir, juste pour amener doucement le mélange à température.
- Dans un bol séparé, mélangez soigneusement le sucre avec la pectine.
- Lorsque la purée et la brunoise commencent à chauffer (autour de 40°C, ou dès que vous voyez un léger frémissement), versez progressivement le mélange sucre + pectine en pluie fine, tout en remuant constamment au fouet.
- Continuez de bien mélanger pour répartir la pectine de manière uniforme.

- Portez le tout à ébullition légère. À partir de la première ébullition, laissez cuire environ 3 minutes à feu doux, sans cesser de remuer.
- Cette étape est cruciale pour que la pectine s'active correctement et assure une bonne prise au froid.
- Dès la fin de cuisson, versez immédiatement la préparation chaude dans votre moule à insert de bûche.
- Placez le moule au congélateur jusqu'à congélation complète.
- Cet insert se manipule uniquement congelé : il sera inséré ainsi au centre de la mousse lors du montage de la bûche.

Une fois bien congelé, démoulez-le afin de libérer le moule, puis filmez-le dans du cellophane. Conservez-le au congélateur jusqu'au moment du montage de la bûche.

## Le procédé insert crémieux framboise

---

- Dans un premier temps, faites réhydrater votre gélatine dans de l'eau bien froide. Si vous utilisez des feuilles de gélatine, il vous suffit de tremper les feuilles dans de l'eau bien froide.
- Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs, l'œuf entier et le sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
- Dans une casserole, faites chauffer la purée de framboise à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit chaude, mais sans ébullition.
- Versez progressivement la purée de framboise chaude sur le mélange œufs-sucre tout en fouettant pour éviter de faire coaguler les œufs.
- Remettez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant constamment avec un fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement. La cuisson est similaire à celle d'une crème anglaise, la température doit atteindre environ 82-83°C (où apparition de la première bulle, pas plus, afin de ne pas cuire les oeufs en omelette).

- Une fois la crème épaissie, retirez-la du feu et incorporez immédiatement la gélatine bien essorée (ou rehydratée pour la gélatine en poudre). Mélangez bien jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute.
- Laissez la crème tiédir légèrement (environ 40-45°C), puis ajoutez le beurre en morceaux. Mélangez jusqu'à ce que le beurre soit complètement incorporé et que le crémeux soit lisse. Vous pouvez aider en donnant un petit coup de mixeur plongeant (si besoin).
- Versez le crémeux directement dans votre moule à bûche et placez-le au congélateur jusqu'à ce qu'il soit bien congelé.
- Une fois bien congelé, démoulez-le puis filmez le dans du film alimentaire.
- Conservez-le au congélateur jusqu'au moment du montage de la bûche. Il se manipule bien congelé.





CHAPITRE

02

*La ganache  
montée vanille*

## INGREDIENTS

- Crème liquide minimum 30% de matières grasses à chauffer 150 g
- Crème liquide minimum 30% de matières grasses froide 250 g
- Chocolat blanc pâtissier 90 g
- Gélatine en poudre 3 g
- Eau 18 g
- Une gousse de vanille ou vanille en poudre à souhait



- Mettez la gélatine dans un petit bol avec l'eau froide pour la faire gonfler (hydrater). Laissez reposer pendant environ 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la gélatine devienne spongieuse.
- Mesurez précisément tous les ingrédients. Coupez le chocolat blanc en petits morceaux pour qu'il fonde plus facilement et uniformément.
- Placez les morceaux de chocolat dans un grand bol résistant à la chaleur. Ajoutez-y le caviar de la gousse de vanille grattée.
- Versez la crème à chauffer dans une casserole et chauffez à feu moyen jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir.
- Versez lentement le mélange sur le chocolat blanc et la gélatine réhydratée, en trois fois, en incorporant bien à chaque ajout à l'aide de la maryse pour créer une émulsion. Cette étape est cruciale pour obtenir une ganache lisse et brillante.
- Une fois tout le liquide incorporé, faites en sorte que la ganache soit bien homogène, sans plus aucun morceau de chocolat.

- Ajoutez la crème froide directement dans la ganache encore chaude et mélangez doucement avec la maryse. Cela commence le processus de refroidissement et prépare la ganache pour le montage.
- Couvrez le bol avec du film plastique au contact de la ganache pour éviter qu'une peau ne se forme à la surface. Réfrigérez pendant au moins 6 heures, idéalement toute la nuit.
- Après réfrigération, sortez la ganache du réfrigérateur. Elle doit être bien froide. Utilisez un batteur électrique pour monter la ganache comme une crème fouettée. Battez à vitesse moyenne jusqu'à ce que la ganache soit légère et aérienne, mais faites attention à ne pas trop battre pour éviter qu'elle ne devienne granuleuse. On recherche une texture tendre, donc ne montez pas la ganache hyper ferme mais encore tendre.

**Votre ganache montée est maintenant prête : utilisez-la immédiatement pour procéder au montage de votre bûche.**

CHAPITRE

03

*Le croustillant  
à la vanille soufflé*



**INGREDIENTS**

- Chocolat blanc pâtissier 100 g
- Riz soufflé 40 g
- Huile neutre 10 g
- Zestes de citron vert



- Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au micro-ondes, en remuant toutes les 20 secondes pour éviter qu'il ne brûle. Le chocolat doit être bien lisse et homogène.
- Placez le riz soufflé dans un grand bol.
- Une fois fondu, ajoutez la cuillère à café d'huile neutre dans le chocolat blanc fondu.
- Versez le chocolat blanc fondu+huile neutre sur le riz soufflé. Ajoutez quelques zestes de citron vert pour apporter une touche de fraîcheur et de pep's.
- Mélangez délicatement à la spatule pour enrober chaque grain de riz soufflé. C'est une étape essentielle : le chocolat blanc forme une barrière de protection qui empêche le riz soufflé de ramollir au contact de l'humidité de la bûche.
- Étalez immédiatement le croustillant directement sur la base du biscuit déjà cuit, en une couche bien uniforme.
- Placez ensuite le tout au congélateur afin que le croustillant durcisse. Il sera ainsi prêt pour le montage de la bûche.

CHAPITRE

04

*Le glaçage rouge*



**INGREDIENTS**

- Eau 60 g
- Sucre semoule 120 g
- Glucose 120 g
- Gélatine 8 g
- Eau 40 g
- Chocolat blanc 120g
- Lait concentré sucré 80 g
- Colorant rouge à souhait



- Commencez par réhydrater la gélatine dans un bol d'eau bien froide. Laissez-la gonfler pendant que vous préparez le reste.
- Dans une casserole, versez l'eau, le sucre semoule et le glucose. Faites chauffer le tout à feu moyen jusqu'à atteindre 103 °C.
- Placez le chocolat blanc dans un bol résistant à la chaleur, puis ajoutez le lait concentré sucré.
- Dès que le sirop atteint 103 °C, versez-le directement sur le chocolat blanc + lait concentré sucré. Mélangez bien à l'aide d'une spatule ou d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Attention de ne pas incorporer de bulles d'air si vous utilisez le mixeur plongeant.
- Ajoutez ensuite la gélatine réhydratée, puis le colorant rouge. Mélangez de nouveau jusqu'à ce que tout soit parfaitement fondu et uniforme.
- Filmez le glaçage au contact et laissez-le refroidir au frigidaire.
- Lorsque vous souhaitez glacer la bûche, réchauffez le glaçage au bain-marie jusqu'à une température d'environ 26 °C à 28 °C, que tout soit bien fondu et homogène. Le glaçage doit être souple et brillant, ni trop liquide ni trop épais : observez sa consistance à l'œil avant de le verser sur la bûche congelée.



Le montage de  
la bûche

- Commencez par monter la ganache vanille bien froide jusqu'à obtenir une texture onctueuse et pas trop ferme.
- Versez une bonne quantité de ganache montée dans le fond du moule à bûche, puis faites remonter sur les parois à l'aide d'une spatule coudée. Cette étape est importante pour obtenir un démoulage bien lisse et net.
- Déposez au centre l'insert aux fruits, selon votre choix : crémeux framboise, ou insert mangue-passion. Appuyez légèrement pour bien l'enfoncer dans la ganache.
- Recouvrez ensuite complètement l'insert avec le reste de ganache montée vanille, en veillant à bien combler les bords et à lisser la surface.
- Terminez en plaçant le biscuit garni de croustillant riz soufflé chocolat blanc sur le dessus et à la bonne taille.
- Le montage se fait à l'envers, donc la surface plate du biscuit sera la base de la bûche au démoulage, tandis que le croustillant sera à l'intérieur.
- Placez la bûche au congélateur toute une nuit afin qu'elle prenne bien.
- Le lendemain, lorsque la bûche est parfaitement congelée, vous pouvez la glacer avec le glaçage miroir rouge.

- Pour une dégustation optimale, vous pouvez la glacer la veille, puis la laisser décongeler lentement toute la nuit au réfrigérateur : elle sera ainsi prête à être dégustée le lendemain, avec une texture idéale et des saveurs bien fondues.
- Pour préserver tout le croustillant du riz soufflé, il est fortement conseillé de ne pas couper les extrémités de la bûche. Glacez-la entièrement, y compris sur les côtés, afin de protéger le croustillant de l'humidité du réfrigérateur.
- Je vous ai coupé les bords afin de vous montrer l'intérieur de la bûche, mais je vous recommande fortement de les garder.

**Vous l'aurez compris, l'énorme avantage de cette bûche, c'est qu'elle peut être préparée plusieurs semaines à l'avance !**

**Il suffit ensuite de la conserver bien au congélateur et de la glacer seulement la veille de la dégustation.**

**Une organisation parfaite pour profiter des fêtes sans stress, tout en présentant une bûche maison digne d'un pâtissier.**







Votre bûche vanille fruits est bien plus qu'un simple dessert : c'est une création tout en douceur, en fraîcheur et en élégance.

Chaque bouchée mêle la légèreté de la vanille, l'acidité des fruits, et le croquant du riz soufflé au chocolat blanc, un équilibre parfait entre finesse et gourmandise.

Prenez le temps de savourer ce moment : le plaisir d'avoir réalisé une véritable bûche de fête, faite maison, avec soin et passion.

Bravo pour votre travail, et surtout... bonne dégustation !

Je vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année...

Avec toute ma gourmandise,

**Maureen**