

LA BÛCHE VANILLE (FAÇON CÉDRIC GROLET)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/buche-vanille/>

Une bûche vanille excellente et qui n'a pas besoin d'attendre Noël pour être servie !

Chef : Cédric Grolet

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Bûche, Dessert, Entremets,

Ingrédients

Pour une bûche de 22 cm de longueur

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

30 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

260 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI. Version vanille

*Crème Montée

100 grammes de Crème Liquide 35% 10 Centilitres/100 Millilitres

40 grammes de Mascarpone

15 grammes de Sucre Glace

1 Gousse de Vanille

*Caramel de glaçage

133 grammes de Sucre

20 grammes de Glucose

33 grammes d'Eau 3,3 Centilitres/33 Millilitres

Pour une bûche de 25 cm de longueur

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

34 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

295,4 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI. Version vanille

*Crème Montée

113,6 grammes de Crème Liquide 35% 11,36 Centilitres/113,6 Millilitres

45,4 grammes de Mascarpone

17 grammes de Sucre Glace

1 Gousse de Vanille

*Caramel de glaçage

151,1 grammes de Sucre

LA BÛCHE VANILLE (FAÇON CÉDRIC GROLET)

22,7 grammes de Glucose

37,5 grammes d'Eau 3,75 Centilitres/37,5 Millilitres

Pour une bûche de 28 cm de longueur

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

38,1 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

330,9 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI. Version vanille

*Crème Montée

127,2 grammes de Crème Liquide 35% 12,72 Centilitres/127,2 Millilitres

50,9 grammes de Mascarpone

19 grammes de Sucre Glace

1 Gousse de Vanille

*Caramel de glaçage

169,2 grammes de Sucre

25,4 grammes de Glucose

42 grammes d'Eau 4,2 Centilitres/42 Millilitres

Instructions

La pâte feuilletée

1. On commence par cuire la Pâte Feuilletée. Je vous conseille souvent de faire votre propre pâte, cependant pour ce genre de dessert, vraiment pas la peine ! Je prends une bonne Pâte Feuilletée du commerce
 2. Découper en un rectangle, que l'on va cuire sur un moule à buche retourné
 3. Pour le moule, je prends un moule à bûche en métal résistant au four : Pour acheter en ligne, c'est ICI
 4. Retourner le moule, et placer du papier sulfurisé (qui évitera à la pâte d'accrocher)
 5. Placer la pâte, couvrir avec un tapis silicone (ce qui va éviter à la pâte de trop lever)
 6. Cuire à 160 C (Thermostat 5)
 7. Sortir du four, puis "tasser" la pâte (on ne veut pas qu'elle lève trop)
 8. Saupoudrer de Sucre Glace et découper les extrémités avec un couteau (afin d'obtenir des bords nets), recuire 1 minute
 9. Recuire afin de caraméliser
 10. Sortir du four, laisser refroidir 15 minutes, puis retirer du moule (la pâte a maintenant la forme de bûche désirée)
 11. Retourner, et saupoudrer de Sucre Glace "l'intérieur", puis recuire 1 minute afin de caraméliser
- La petite couche caramélisée apporte une saveur, mais c'est surtout qu'elle va être nécessaire : elle évite à la crème de détremper la pâte
- Laisser refroidir et passer aux étapes suivantes

LA BÛCHE VANILLE (FAÇON CÉDRIC GROLET)

La pâte à choux

12. On passe à la Pâte à Choux. En fait, vous n'en aurez pas besoin de beaucoup, car c'est juste pour la décoration (mais essentiel pour le visuel)
13. Les recettes sont ICI
14. Il est assez difficile d'en faire qu'une petite quantité : on en a besoin que de 30 g, mais c'est plus pratique d'en faire plus (le reste peut se conserver en congélateur)
15. Mettre la Pâte à Choux (30 g) en poche à douille, avec une douille lisse
16. Faire des petites boules, de tailles différentes (2,5 cm de diamètre, 1,5 cm de diamètre)
17. Cuire à coloration (180 C (Thermostat 6))

La crème pâtissière

18. Puis préparer la Crème Pâtissière. Faire une version "vanille" en y ajoutant des graines d'une gousse de vanille, ou de l'extrait de vanille afin de parfumer
19. La recette est ICI
20. Faire refroidir à température ambiante (filmer au contact avec un film alimentaire étirable)
21. Placer la crème en poche à douille avec une douille lisse de tout petit diamètre,
22. Enfoncer la douille dans les choux, et fourrer les choux, puis placer au frais

Le caramel

23. Pour le caramel de glaçage, placer en casserole : le Sucre (133 g), le Glucose (20 g) et l'Eau (33 g ou 3,3 Centilitres/33 Millilitres)
24. Cuire et contrôler la température
25. Pendant la cuisson, passer un pinceau de cuisine trempé dans de l'eau sur les parois (évite de cristalliser le caramel)
26. J'essaie de cuire à 180 C, mais ce n'est qu'une indication. L'important, c'est d'obtenir une couleur pas trop claire, ni trop foncée, une couleur ambrée
27. Une fois la coloration désirée obtenue, retirer du feu et plonger la casserole dans un grand bol d'eau froide (ceci stoppe la cuisson)
28. Glacer alors les choux en les retournant et on les plongeant dans le caramel
29. Attention ! Le caramel brûle la peau ! Il vaut mieux porter des gants...
30. Puis aussitôt, placer les choux caramélisés dans des moules silicone demi-sphère, face caramel contre la cavité
31. Ceci permet d'égaliser le caramel encore chaud. On obtiendra ainsi un glaçage caramel parfaitement sphérique et lisse
32. Laisser figer à température ambiante pendant 15 minutes, puis retirer

Le montage

33. Avec le reste de Crème Pâtissière, déposer une couche sur la pâte feuilletée cuite, puis réserver au frais
34. Sur la photo, j'ai déposé en "boules" avec une poche à douille, mais vous pouvez étaler tout simplement avec une cuillère

La crème vanille montée

LA BÛCHE VANILLE (FAÇON CÉDRIC GROLET)

35. Placer au congélateur la cuve et le fouet, avec lesquels on va fouetter, pendant 15 minutes. Un secret pour réussir une crème fouettée réside dans l'utilisation d'un bol et d'un fouet très froids
36. Verser la Crème Liquide 35% (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres), le Mascarpone (40 g), le Sucre Glace (15 g) et les graines de la Gousse de Vanille (1)
37. Fouetter : On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
38. Placer en poche à douille avec une douille Saint-Honoré
39. Déposer la crème sur la bûche
40. Poser et enfoncer délicatement les choux garnis