



Pour ma bûche de Noël aux airs de Russie j'ai procédé de la façon suivante:

1. Une base composée d'une succession de biscuits cuillères et de bavaroise chocolat blanc (by Zodio) ainsi que des fruits rouges. Le tout recouvert d'un nappage chocolat blanc de Christophe Felder (by Zodio encore)
2. les chapeaux de Noël "russe", sont réalisés dans un moule silikomart garnit de la précédente bavaroise mélangée aux fruits rouges. Le tout mis au congélateur pour mieux démouler. Ensuite un peu de spray velour rouge, une meringue et le tour est joué, il y a plus qu'à monter.
3. Les rennes en chocolat blanc zephyr tempéré puis emporte-piécé et peint à la bombe nacré or tout comme la meringue centrale.

Une buche très légère.

..

...

Le biscuit cuillère :

2 blancs d'oeuf monté en neige, serré avec 50g de sucre.

On ajoute les jaunes puis 50g de farine tamisé.

On étale le tout sur une plaque à génoise

Une dizaine de minutes au four à 170 °C

La bavaroise chocolat blanc

1. Une préparation de 100g (acheté chez Zodio) à laquelle on ajoute 80g d'eau puis 480g de crème fouettée non sucré
2. Une fois prête je la coule dans mes moules russes en alternant avec des fruits rouges et copeaux chocolats blancs
3. Je fais prendre au congélateur toute la nuit

Et avec le reste de préparation je fais le montage de ma base:

1. biscuit puis bavaroise (x2) avec au milieu de la brisure de fruits rouges.
2. On recouvre le tout de bavaroise à nouveau.
3. On fait prendre au congélateur toute la nuit

• Au lendemain on recouvre la base de nappage blanc (Christophe Felder) qu'il faut juste remettre en température au bain marie avant de couler sur votre entremet congelé mais non givré.

Pour la déco, quelques meringues suisses dont une bombée de spray nacré or.

Des cerf en chocolat blanc zephyr.

Tempéragé du chocolat avec mycryo :

- Pour les bonnets "russes " , j'ai utilisé une bombe de spray velours rouge pulvérisée dessus à 20-25cm (dans une atmosphère protégée comme un carton -beurre de cacao volatile)
- fondre au bain marie à environ 40 à 45 degré, redescendre en température vers 33 34 degré, incorporer les mycryo dosé à 1% du mois de chocolat minimum.
- Couler sur du papier guitare, recouvrir d'une 2ème feuille et lisser au rouleau.
- Une fois tempéré ou presque détailler avec un emporte piece cerf puis passer la bombe nacré or dessus.

J'espère que ma recette vous plait. En tout cas elle a fait des heureux.
A l'année prochaine pour de nouvelles bûches 😊

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr