



La Bûche Griottines®

Création de Jean-Claude JUNDT,
Maître Pâtissier Confiseur,
Meilleur Ouvrier de France Boulanger

1. BISCUIT CHOCOLAT STREUSEL

Pour une plaque de 40 x 60 cm, soit une masse de 700 g.
115 g de jaunes d'œufs Monter au fouet les jaunes d'œufs,
300 g d'œufs entiers les œufs entiers et le sucre. Parallè-
225 g de sucre lement, monter les blancs d'œufs
avec le sucre.

190 g de blancs d'œufs Mélanger progressivement ces
80 g de sucre deux appareils puis ajouter en pluie
la farine et le cacao tamisé. Couler
en cadre et cuire à 180°C à four
ventilé durant 20 mn environ. Une
fois le streusel cuit, le parsemer sur
le biscuit avant cuisson.

2. STREUSEL

100 g de beurre Mélanger le sucre, la poudre
100 g de cassonade d'amandes, la farine, le sel. Décou-
100 g de poudre d'amandes per le beurre en cubes. Ajouter le
1 g de sel beurre et mélanger au batteur à
100 g de farine l'aide de la feuille jusqu'à
l'obtention de petites boulettes.
Répartir régulièrement le streusel
sur un Silpat® et cuire à 150/160°C.
Une fois le streusel cuit, le parsemer
sur le biscuit avant cuisson.

3. SABLÉ BRETON

Pour 10 fonds de bûches de 7 x 34 cm.
Mousser : Mélanger le beurre pommade avec
160 g de jaunes d'œufs les jaunes montés puis le mélange
320 g de sucre. tamisé et réserver au froid.
Mettre en pommade :
320 g de beurre.
Tamiser :
450 g de farine
15 g de levure chimique
4 g de sel.

4. MOUSSE MASCARPONE (6 bûches)

12 jaunes d'œufs Verser la gélatine fondue à
450 g de sucre environ 50°C sur les jaunes
8 feuilles de gélatine moussés. Ajouter le Mascarpone
750 g de crème fleurette et fouetter au batteur.
750 g de Mascarpone Incorporer ensuite la crème
120 g de Cognac fouettée.
Rémy Martin®



5. CREME ANGLAISE DE BASE

500 g de crème fleurette
500 g de lait
200 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre
4 feuilles de gélatine
Porter à ébullition la crème avec le lait et
verser sur les jaunes préalablement mélan-
gés au sucre. Cuire le tout à la nappe
82/84°C, passer au chinois étamine, ajouter
la gélatine puis réserver au froid.

6. CRÉMEUX GIANDUJA

1 cadre 60 x 40
1 200 g de crème anglaise
de base
1 100 g de Gianduja
500 g de Griottines®
Poser une feuille de dacquoise noisette dans
le fond de la plaque à bord, verser le
crémeux et parsemer les Griottines®.

7. DACQUOISE NOISETTE

Pour une plaque entière + une ½ soit
une masse de 650 g pour l'entière.
500 g de blancs d'œufs
175 g de sucre
450 g de sucre glace
375 g de poudre de noisettes
100 g de féculé
Mélanger sucre glace, poudre de noisettes
et féculé. Monter au bec d'oiseau les blancs
avec le sucre puis mélanger délicatement
les produits secs avec les blancs. Cuisson à
170°C au ventilé. Peser 700 g de masse par
plaque.

MONTAGE

Chemiser le moule à bûche avec le biscuit
chocolat streusel. Remplir de moitié de
mousse Mascarpone. Placer une bande
de 3.5 cm de large de crémeux Gianduja
et fermer avec de la mousse Mascarpone.
Poser dessus une bande de dacquoise
noisette ou de sablé breton de 5.5 cm de
large recouverte du craquant Spéculos®.
Poser au froid. Démouler et passer un
glacage neutre miroir aromatisé au sirop
de Griottines® et placer le décor.
Le craquant Spéculos® et un produit fini
de la marque Produit Marguerite en
conditionnement de 4 kg.

