



## Bûche roulée au chocolat Grand Cru du Pérou de la Maison Duplanteur, poire pochée au vin cuit de Provence et biscuit croustillant du Pistachier

Par Richard Guérin, Chef pâtissier Terre Blanche



### Biscuit moelleux au chocolat :

Jaune d'œuf : 120g (soit 6 pc)  
Œuf entier : 320g (soit 6 gros œufs)  
Sucre semoule : 220g  
Blanc d'œuf : 200g (6 pc)  
Sucre semoule : 100g  
Farine : 75g  
Poudre de cacao : 60g

### Méthode :

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble les jaunes d'œufs, les œufs entiers et le sucre, jusqu'à l'obtention d'un ruban. Parallèlement fouetter les blancs avec le sucre assez ferme. Mélanger à la maryse ces deux appareils, puis verser la farine et la poudre de cacao en pluie. Etaler le biscuit sur une plaque de four et cuire à 180°C pendant 8 à 10 minutes.

### Poire pochée :

Vin cuit de Provence Grand Boise : 2 bouteilles  
Poire williams : 3 beaux fruits

### Méthode :

Placer le vin cuit dans une casserole, porter à ébullition et flamber. Lorsque la flamme disparaît, plonger les poires, préalablement pelées, vidées et coupées en deux. Porter de nouveau à légère ébullition, couvrir et laisser cuire hors du feu.

### Crème légère chocolat :

Crème fleurette : 675g  
Glucose : 30g  
Chocolat à croquer : 190g

### Méthode :

Placer les 225g de crème fleurette dans une casserole ajouter le glucose et porter à légère ébullition. Verser sur le chocolat. Laisser fondre quelques minutes puis mixer avec le mixeur à soupe. Verser le restant de crème froide sur la préparation, et mixer de nouveau. Placer au réfrigérateur quelques heures.

### Biscuit croustillant aux fruits secs du Pistachier :

Pistache : 50g

Noix de Pécan : 50g

Amande bâtonnet : 50g

Noisette : 50g

Pâte sucrée ou sablée cuite et hachée : 100g

Chocolat blanc : 35g

### Méthode :

Hacher grossièrement les fruits secs et la pâte sucrée ou sablée cuite (vous pouvez acheter la pâte toute faite). Verser le chocolat fondu et mélanger. Déposer le mélange sur une feuille de papier cuisson en une couche de 0,5 cm. Couper un rectangle de 12 cm x 30 cm.

### Montage de la bûche:

Placer la crème chocolat dans un cul de poule et fouetter jusqu'à épaississement de la crème chocolat. Etaler les deux tiers de la crème chocolat sur le biscuit cacao. Sortir les poires de la casserole, couper en gros cubes. Placer les cubes de fruit sur la crème préalablement étalée. Réserver 6 beaux morceaux pour mettre sur les assiettes. Rouler le biscuit avec la crème et les poires. Placer au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Masquer avec le restant de crème. Déposer la bûche sur le biscuit aux fruits secs. Décorer de sujet de Noël, suivant votre inspiration. Mettre au réfrigérateur jusqu'à l'heure du dessert. Garder le jus de cuisson des poires, réduire de moitié afin d'obtenir une sauce bien nappante. Servir en saucière.

#### **Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort \*\*\*\*\***

3100 Route de Bagnols-en-Forêts – 83440 Tourrettes

04 94 39 90 00 – [www.terre-blanche.com](http://www.terre-blanche.com)

Facebook : [terreblancheresort](https://www.facebook.com/terreblancheresort)

Instagram : [@Terre\\_Blanche](https://www.instagram.com/Terre_Blanche)

Twitter : [@Terre\\_Blanche](https://twitter.com/Terre_Blanche)

### **A propos de Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort \*\*\*\*\***

Bénéficiant d'une situation exceptionnelle, au cœur d'une nature préservée, Terre Blanche est à seulement 35 minutes de Cannes et 45 minutes de Nice. Ce luxueux Resort de 300 ha est la destination idéale pour partir à la découverte de la Provence, ses loisirs (villages perchés, randonnées, festivals, musées...), sa gastronomie ainsi que du littoral animé de la Côte d'Azur.

### **Contacts Presse :**

Agence Comme LM

Laure Munsch, Directrice Associée

@ : [lmunsch@agence-comme-lm.com](mailto:lmunsch@agence-comme-lm.com) - T : 06 98 94 48 15

Marjorie Meyer, Directrice Associée

@ : [mmeyer@agence-comme-lm.com](mailto:mmeyer@agence-comme-lm.com) - T : 06 98 73 89 80