



LA RECETTE  
**STÉPHANE GLACIER**  
MOF PÂTISSIER 2000 - CHAMPION DU MONDE 2006

# BÛCHE SAINT-JAMES

Recette pour 2 gouttières de 60 cm

## BISCUIT CHOCOLAT-NOISETTE

- 200 g de jaunes d'œufs
- 240 g de sucre semoule
- 60 g de farine
- 40 g de féculé
- 50 g de cacao en poudre
- 100 g de beurre
- 250 g de blancs d'œufs
- 40 g de sucre
- 2 g de crème de tartre
- 80 g de noisettes concassées

Monter au batteur les jaunes d'œufs avec le sucre. Tamiser ensemble la farine, la féculé et la poudre de cacao. Faire fondre le beurre. Dans une autre cuve, monter les blancs d'œufs avec la crème de tartre et le sucre restant. Incorporer 1/3 des blancs montés dans le mélange jaunes d'œufs-sucre. Ajouter les poudres tamisées, mélanger puis incorporer délicatement le reste des blancs. Prélever une petite partie de la masse à biscuit. Verser le beurre fondu tiède, mélanger puis incorporer à nouveau à la totalité de la masse. Ajouter les noisettes concassées. Etaler sur une plaque avec Silpat ou dans un Flexipat. Cuire 14 min à 190°C, four fermé, au four ventilé. Sortir du four et laisser refroidir.

## PARFAIT AU CHOCOLAT

- 60 g d'eau
- 160 g de sucre semoule
- 100 g de jaunes d'œufs

- 160 g d'œufs entiers
- 500 g de couverture favorite mi-amère à 58% de cacao
- 600 g de crème fouettée à 35% de m.g.

Cuire à 120°C l'eau et le sucre. Au batteur avec le fouet, monter les jaunes et les œufs entiers puis verser le sucre cuit avec l'eau. Monter le mélange jusqu'à complet refroidissement pour obtenir une pâte à bombe. Faire fondre la couverture à 40°C. Y incorporer 1/4 de la crème fouettée et mélanger vivement pour obtenir une texture de ganache. Ajouter la pâte à bombe, mélanger. Incorporer le reste de la crème fouettée et mélanger délicatement.

## BAVAROISE SAINT-JAMES

- 200 g de lait
- 200 g de crème liquide à 35% de m.g.
- 100 g de jaunes d'œufs
- 120 g de sucre semoule
- 10 g de gélatine en feuilles
- 60 g de rhum Saint-James
- 450 g de crème fouettée à 35% de m.g.

Chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser les liquides sur le mélange jaunes d'œufs-sucre. Cuire à 85°C et passer au chinois. Incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau et égouttée. Refroidir. Verser le rhum puis ajouter délicatement la crème fouettée. Diviser la bavaroise en deux et mouler dans des inserts à bûche Flexipan ou dans des gouttières. Congeler.



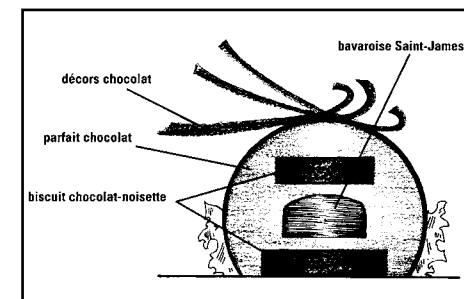
## SIROP AU RHUM

- 300 g de sirop à 30°B
- 75 g d'eau
- 40 g de rhum Saint-James

Mélanger les éléments à froid.

## MONTAGE

Chemiser une gouttière de parfait au chocolat, puis disposer une bande de biscuit au chocolat imbibé de sirop au rhum. Garnir de parfait au chocolat. Disposer l'insert de bavaroise Saint-James. Garnir à nouveau de parfait au chocolat, puis disposer la seconde bande de biscuit imbibé de sirop au rhum. Congeler.



## FINITION

Démouler la bûche, la glacer entièrement avec du glaçage chocolat. La couper à la taille désirée. Décorer les côtés avec des amandes effilées caramélisées. Placer sur le dessus de la bûche des décors en chocolat.