

Buche roulée craquante fève de Tonka pour 12 personnes

Ingrédients	Poids	Techniques
Crumble noisette		
Beurre	72 g	A la feuille, mélanger tous les ingrédients pour obtenir une consistance sableuse. Verser sur plaque et papier cuisson puis colorer au four à 150 °C environ 15 minutes
Farine	80 g	
Poudre noisette	45 g	
Sucre semoule	40 g	
Sel	1 g	
Biscuit roulade		
Jaunes d'œufs	100 g	Au batteur, au fouet, monter les trois premiers ingrédients. Au batteur, monter les blancs mousseux puis ajouter le sucre. Faire un mi-mélange avec les deux préparations puis ajouter en pluie la farine. Parfaire le mélange. Etaler le biscuit sur une feuille et demie. Sur la demie feuille, répartissez le crumble de façon régulière. Cuire à 200°C pendant environ 8 à 9 minutes
Œufs	200 g	
Sucre semoule	140 g	
Farine	100 g	
Blancs d'œufs	130 g	
Sucre semoule	90 g	
Sirop d'imbibage orange		
Jus d'orange	100 g	Dans une casserole amener à ébullition, les trois ingrédients. Réserver.
Sucre semoule	30 g	
Zestes d'orange	1 pièce	
Crèmeux orange ivoire		
Gélatine	2 g	Faire tremper la gélatine Dans une casserole, faire bouillir le lait, la crème et faire infuser les zestes. Faire blanchir les jaunes avec le sucre puis verser les liquides sur ceux-ci. Cuire à 85 °C . Incorporer la gélatine essorée puis verser sur le chocolat blanc. Mouler et surgeler.
Lait entier	75 g	
Crème liquide	75 g	
Zestes d'orange	2 p	
Jaunes d'œufs	40 g	
Sucre semoule	12.5 g	
Chocolat blanc	100 g	
Crème légère fèves de tonka vanille		
Lait entier	50 g	Dans une casserole, faire chauffer la crème, le lait et la fève râpée Faire infuser 30 minutes. Filtrez en ayant complété le poids manquant. Dans une casserole, portez à ébullition le lait et versez sur les jaunes préalablement mélangés. Verser dans la casserole et cuire à la nappe à 85 °C. Refroidir au fouet et au batteur avant de rajouter le beurre pommade. Laisser bien foisonner l'ensemble. Effectuer une meringue italienne avec le sucre et l'eau. Dans une casserole, cuire le sucre et l'eau à 120 °C Verser sur les blancs mousseux. Refroidir tout en montant la masse. Mélangez les deux masses obtenues. Parfaire le mélange sans faire retomber.
Vanille	QS	
Fèves de Tonka	1 pièce	
Jaunes d'Œuf	80 g	
Sucre semoule	60 g	
Beurre pommade	300 g	
Eau	40 g	
Sucre semoule	110 g	
Blancs d'œufs	70 g	

Montage de la buche

Imbiber la feuille de biscuit sans crumble.

Étaler 350 g de crème à la fève de tonka.

Disposez sur le haut de la roulade, le cœur de crémeux.

Roulez la buche et veillant à bien serrer la roulade à l'aide du papier de cuisson.

Couvrir la roulade du restant de crème.

Découper en rectangle la demie feuille de biscuit crumble de façon à se qu'elle recouvre la roulade réalisée.

Appliquez cette dernière sur la roulade effectuée.

Déposez sur un socle à buche puis soupoudrer de sucre glace.

