

MAÎTRE CONFISEUR
Cruzilles
AUVERGNE
— DEPUIS —
1880

La Maison Cruzilles a collaboré avec la cheffe **Héloïse Latil** afin d'imaginer des recettes exclusives. Ensemble, nous avons travaillé des créations originales, spécialement élaborées pour mettre en valeur nos produits et notre savoir-faire.

 **@heloise_latil**

BUCHE POIRE VANILLE SPÉCULOOS

Ordre de la recette

1. Préparer et congeler l'insert aux poires
2. Préparer et congeler le biscuit spéculoos
3. Préparer la ganache montée

INGRÉDIENTS INSERT POIRE

- 2 poires
- 50 g de sucre à confiture
- Cannelle (à doser en fonction des goûts)
- Cubes de poires confites **Cruzilles®**

INGRÉDIENTS BASE SPÉCULOOS

- 100 g de biscuits spéculoos
- 40 g de beurre fondu (demi-sel de préférence)

INGRÉDIENTS GANACHE MONTÉE

- 120 g de chocolat blanc
- 250 g + 300 g de crème liquide entière
- 2 feuilles de gélatine (3 g)
- 2 gousses de vanille
- Pour la décoration : Spray velours (facultatif)

ÉTAPES POUR L'INSERT POIRE :

1. **Les poires :** Lavez et épluchez les poires. Coupez-les en petits morceaux.
2. **Faites revenir à la poêle :** Placez les morceaux de poires, la cannelle et le sucre à confiture dans une casserole et faites chauffer pendant 20 minutes environ.
3. **Une fois la compotée refroidie :** Ajoutez les cubes de poires confites et congelez l'insert.

ÉTAPES POUR LA BASE SPÉCULOOS :

1. **Les poires :** Mixez ensemble les spéculoos et le beurre fondu, jusqu'à obtenir une pâte.
2. **Moulage :** Versez cette pâte dans le moule à insert à biscuit et congelez.
3. **Pour monter la bûche :** Mettre la ganache montée dans le moule en la faisant remonter sur les bords, ajouter l'insert aux poires confites, remettre de la ganache puis déposer le croustillant spéculoos.
4. **Prise au froid :** Congeler pour faire prendre la bûche.
5. **À la sortie du congélateur :** Mettre du spray velours de la couleur souhaitée.
6. **Décongélation :** Laisser décongeler au moins 7h au frigo avant la dégustation.

ÉTAPES POUR LA GANACHE MONTÉE À LA VANILLE :

1. **Hydratation de la gélatine :** Faites tremper la gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 10 minutes minimum.
2. **Préparation du chocolat :** Hachez finement le chocolat blanc et placez-le dans un grand récipient.
3. **Infusion de la crème :** Versez 250 g de crème liquide dans une casserole et portez à frémissement en ajoutant les gousses fendues en deux et les graines.
4. **Incorporation de la gélatine :** Essorez la gélatine entre vos mains et ajoutez-la dans la crème chaude, hors du feu, en mélangeant bien pour la dissoudre.
5. **Émulsion avec le chocolat :** Versez cette crème chaude sur le chocolat blanc, en mélangeant bien avec un fouet à main, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
6. **Ajout de la crème froide :** Versez alors les 300 g de crème liquide froide, mélangez de nouveau.
7. **Maturation au froid :** Filmez au contact et placez au réfrigérateur au moins 4 heures, idéalement une nuit complète.
Cette ganache ne sera montée (fouettée) qu'au moment du montage de la bûche.
Et les gousses retirées avant de la fouetter.



CRUZILLES SAS

226, avenue Jean Mermoz - 63100 Clermont-Ferrand - France
Téléphone : +33 (0)4 73 14 44 29 - contact@cruzilles.fr

