

PARMI LES BÛCHES & ENTREMETS DE FÊTE AU CHOCOLAT 2020



Bûche Trocadéro d'Angelina

L'entremets de la maison est réinterprété : sur une base croustillante à la noisette, un crémeux chocolat, un biscuit noisette mais aussi un crémeux noisette et un glaçage chocolat et amandes hachées. Le tout couronné d'une chantilly au chocolat au lait posée sur une barrette en chocolat lait, et parsemé de noisettes dorées. 6-8 personnes : 65 €.



Bûche Frou-Frou de Joël Baud

La **Bûche Frou-Frou** du Pâtissier Relais Desserts de Besançon (25) se compose d'une mousse chocolat caramel, d'un biscuit Joconde chocolat et feuilletine croustillante, d'une mousse chocolat au lait avec éclats de noisettes du Piémont caramélisées. 4-5 personnes : 28,20 €, 6-8 personnes : 42,50 €.



Bûche Couronne de Vianney Bellanger

Une mousse légère et un crémeux au chocolat criollo du Venezuela avec un biscuit moelleux cacao et une mousse onctueuse au chocolat de République dominicaine. La **Bûche Couronne** est en série limitée avec son coffret en bois sérigraphié chez ce Relais Desserts du Mans (72). 8 personnes : 55 €.



Bûche Palet Or chez Bernachon

Une base de biscuit roulé au chocolat, une ganache palet d'or 55 % du mélange des 10 fèves de cacao, de la crème d'Isigny AOP et un enrobage chocolat noir brossé à la feuille d'or. 4-6 personnes, 38 €.



Bûche chocolat, vanille et caramel de Nicolas Bernardé

La **Bûche chocolat, vanille et caramel** de Nicolas Bernardé, M.O.F. Relais Desserts à La Garenne-Colombes (92), allie sous une mousse aérienne à la vanille un biscuit pâte à choux qui se fait tron d'arbre gourmand. Les anneaux concentriques dévoilent un caramel au beurre rehaussé par une pointe de fleur de sel et un crémeux au chocolat noir de Madagascar intense. L'ensemble repose sur un croustillant praliné. 6-8 personnes : 45 €.



Bo&Mie, Chocolat Intense

La **Bûche Chocolat Intense** : ganache 64 % pour le goût intense de chocolat, croustillant/brownie pour le croquant et une touche de vanille pour la finesse. Ou, croustillant praliné, brownie noisette, insert ultra vanillé (vanille de Madagascar), ganache chocolat noir 64%, mousse chocolat lait 41 %. 4 personnes : 23,90 €, 6 personnes : 35,90 €, 8 personnes : 46,90 €.



Hôtel Brach

Base croquante au miel et noix de cajou, biscuit moelleux au rhum vieux, crémeux chocolat au lait bio du Pérou, crème vanille de Madagascar et crémeux au mascarpone à la fleur d'orange. Une bûche sans gluten de Yann Brys, M.O.F. 95 €.



La bûche brute de chocolat de Pierre Chauvet

Brownie chocolat Madirofolo, noisettes et noix de pécan caramélisées, caramel tendre fleur de sel de Guérande, nougatine noisette, mousse au chocolat bio Madirofolo (63 % de cacao). Ganache montée au caramel beurre salé, décor chocolat ébène, enrobage chocolat noir et amande. 6 personnes : 27 €.



Bûche Chocolat San Martin de Philippe Conticini

Bûche Chocolat San Martin : biscuit chocolat doux, croustillant praliné, crémeux chocolat au lait San Martin 48 %, mousse chocolat noir San Martin

70 %, glaçage chocolat noir, copeaux de chocolat. Individuelle : 8,20 €, 6-8 personnes : 46 €.



La forêt-noire enchantée de l'Hôtel de Crillon

Matthieu Carlin s'est inspiré des contes de Perrault pour sa bûche qui conjugue un biscuit amande-chocolat, un crémeux chocolat Cru Saint-Pierre, un croquant chocolat-amande, un confit de griottes et une mousse mascarpone vanille de Madagascar. Et, pour parfaire l'idée, il est parti des saveurs d'un gâteau classique de la pâtisserie, « la forêt-noire ». 6-8 personnes : 80 €. Retrouvez sa recette dans nos pages centrales.



La Piste Noire de Dalloyau

La **Piste Noire**, ou le tout schuss de Jeremy Del Val sur le chocolat : croustillant noisette, biscuit dacquoise noisette, crémeux chocolat au lait 33 % Madagascar, mousse chocolat noir 62 % Brésil. Poché d'une ganache montée chocolat noir 62 % Brésil. En décor : éclats de noisettes, hache en chocolat au lait. Individuel : 8,90 €, 6 personnes : 55 €.



Bûche provençale du Château de la Gaude

La Cheffe Pâtissière Maëlle Bruguera s'est inspirée du magnifique jardin à la française, emblème du Château de la Gaude. Elle a donc tout naturellement représenté la forme du jardin en chocolat blancivoire de Valrhona (35 % de cacao) recouvert de poudre de basilic séché. Différentes textures sont présentes à l'intérieur : biscuit moelleux et croustillant aux amandes, crèmeux citron, gelée citron vert et basilic et mousse huile d'olive pour la note de fraîcheur. 6-8 personnes : 80 €.

La bûche Esquimau glacé XXL de la Fabrique Givrée

Jérémy Runel démontre ses qualités de Pâtissier Glacier avec sa **Bûche de Noël Esquimau** Madagascar : brownie moelleux chocolat et noix, glace vanille de Madagascar, glace au chocolat noir de Madagascar, caramel coulant à la vanille, glaçage chocolat noir et éclats de chocolat. Retrouvez sa recette dans nos pages centrales. 6 à 8 personnes (700 ml) : 30 €.



La Bûche Socola de Cyril Gaidella

Le Champion de France du Dessert 2017 signe la **Bûche Socola** pour la boulangerie L'Essentiel : une mousse au chocolat noir 73 % enrobe un moelleux chocolat/noix de cajou et un cœur de caramel coulant. La touche personnelle du Chef : l'inclusion de pépites de streusel à base de poudre d'amande. Formats disponibles : 1, 4, 6 ou 8 parts. Individuelle : 5,40 €, 4-5 personnes : 27 €, 6-7 personnes : 39 €, 8 personnes : 54 €.



Bûche chocolat truffe noire au Grand Véfour

La bûche allie graines de sarrasin au lait à l'impératrice, pain de Gênes chocolat, praliné croustillant sarrasin, coulant chocolat à la truffe noire, ganache montée couverture chocolat 64 % et truffe, mousse chocolat noir légère. 6 personnes : 89 €.



Bûche Écorce d'Alban Guilmet

La **Bûche Écorce** se compose d'un biscuit roulé au chocolat, d'une ganache pure origine Haïti 66 %, d'un croustillant au gruë de cacao, d'une mousse légère Haïti, d'un macaron au chocolat et d'une chantilly Haïti. Le chocolat Haïti 66 % est un chocolat créé en collaboration avec Valrhona lors de l'ouverture de la chocolaterie Guilmet en 2017 à Caen. 6 personnes : 37 €.



La Bûche Enveloppe Hugo & Victor

L'emblématique **Bûche Enveloppe** Hugo & Victor se compose d'une mousse légère au chocolat du Venezuela 72 %, d'un crèmeux au chocolat Belize 75 % et d'une mousse au chocolat lait Ghana 40 % infusé à la vanille de Madagascar. Le tout posé sur un biscuit chocolat aux éclats de noisettes torréfiées avec un praliné noisettes du Piémont, signature de la maison. 2 personnes : 19 €, 6 personnes : 50 €.



Magie de Noël de Vincent Guerlais

Une crème onctueuse au jus de yuzu, avec une compotée de clémentines de Corse, mousse chocolat origine Ghana et un sablé pressé au gianduja pour le président des Relais Desserts. 8 personnes : 64 €.

La Grande Épicerie de Paris

En gâteau de Noël, le **Roi des Forêts** : biscuit moelleux aux noisettes recouvert d'une ganache noisettes légères et noisettes caramélisées. Le tout est recouvert d'une mousse au chocolat grand cru Jamaïque puis enrobé d'un glaçage chocolat. Le gâteau est surmonté d'un biscuit cake chocolat où vient se poser le sapin enneigé en chocolat noir. Individuel : 7,90 €, 8-10 personnes : 67 €.



Et la **Bûche chocolat-cacahuètes** avec biscuit tendre au chocolat, croustillant cacahuète et insert caramel, ganache gianduja, streusel cacao. Le tout recouvert d'une mousse chocolat Jivara, velours chocolat. Individuelle : 7,90 €, 6 personnes : 43 €.

Bûche de l'Intercontinental de Bordeaux - Le Grand Hôtel

Le Chef Pâtissier Aleksandre Oliver a imaginé une bûche roulée en trompe-l'œil aux saveurs de chocolat, caramel et cacahuètes. On découvre d'abord une fine écorce réalisée en chocolat avec une pointe de cardamome et fleur de sel. Ensuite se dévoile un biscuit au cacao et une ganache au caramel avec en son cœur une crème de chocolat au lait infusée à la fève tonka. Ajoutez à cela quelques cacahuètes de Soustons caramélisées. 6 personnes : 58 €.



PackinBox
Créateur de boîtes

EXPERTS EN PERSONNALISATION ET DÉCOUVREZ NOS COLLECTIONS SUR PACKINBOX.NET

Contactez-nous info@packinbox.net - Tél. +34 93 398 67 96 (Barcelona)