

# Recettes Bûches de Noël

Thibault Marchand  
*Chef Corporate et Ambassadeur Technique*





# Thibault MARCHAND

Chef Corporate /  
Ambassadeur Technique

Avec pas moins de 15 compétitions à tout juste 31 ans, Thibault Marchand est un passionné de challenge. La plus belle de ses victoires (et la plus remarquable) est celle du « British Bake Off : The Professionals » en 2019 qu'il a remportée avec sa partenaire Erica Sangiorgi. Dans la foulée, il est sélectionné pour le magazine « Olive Chef Awards » dans la catégorie « meilleur chef pâtissier du Royaume-Uni » !

Poussé par le dépassement de soi et le perfectionnisme, le jeune talent n'a pas hésité à partir très tôt à Miami pour développer la succursale de la célèbre pâtisserie « Hugo et Victor », puis à s'installer au Kimpton Fitzroy à Londres. De retour en France, il travaille en tant que consultant pour différents établissements. En octobre 2022, il devient Chef Corporate et Ambassadeur Technique pour Les vergers Boiron.

2013

Champion de France  
de viennoiserie

2014

Responsable de la pâtisserie  
Hugo & Victor à Miami

2019

Chef Pâtissier  
au Kimpton Fitzroy à Londres

2019

Gagnant de l'émission  
Bake off: the professionals UK

2022

Chef Corporate / Ambassadeur  
Technique chez Les vergers Boiron



# SOMMAIRE

---

- 4 Bûche Fruits Rouges  
& Chocolat

---

- 6 Bûche Marron, Vanille  
& Cassis

---

- 8 Bûche Noix de coco  
& Fruits Tropicaux

---

- 10 Bûche Poire noisette  
& Fève de Tonka



# Bûche Fruits Rouges & Chocolat

Par Thibault Marchand



Recette pour 3 gouttières ou 9 bûches de 6 personnes

Purée de framboises  
Les vergers Boiron

Purée de citron jaune  
Les vergers Boiron

Purée de fruits rouges  
Les vergers Boiron

Mélange fruits rouges IQF  
Les vergers Boiron



## BISCUIT CHOCOLAT

Blancs d'œufs .....	187,5g
Sucre en poudre .....	310g
Jaunes d'œufs .....	120g
Poudre d'amande .....	75g
Cacao en poudre .....	30g
Beurre doux .....	225g
Chocolat de couverture noir INAYA 65% ...	225g

Fondre le beurre et le chocolat ensemble.  
Dans la cuve du batteur, à l'aide du fouet réaliser une meringue avec les blancs et le sucre en poudre.  
Tamiser les poudres ensemble.  
Ajouter les jaunes d'œufs délicatement puis les poudres tamisées.  
Verser ensuite le mélange fondu et mélanger.  
Étaler sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de cuisson.  
Cuire dans un four à 170°C pendant environ 12 minutes.  
Aplatir le biscuit dès la sortie du four.  
Laisser refroidir pour le montage.

## PRALINÉ FEUILLETINE

Chocolat de couverture lait ALUNGA 41%...	250g
Praliné amande noisette .....	500g
Feuillantine .....	220g
Fleur de sel .....	4g

Fondre le chocolat au lait.  
Ajouter le praliné et mélanger.  
Ajouter la feuillantine et la fleur de sel.  
Mélanger et étaler sur le biscuit.  
Réserver au réfrigérateur pour le montage.

## COMPOTÉE FRUITS ROUGES

<b>Purée de framboises</b> Les vergers Boiron .....	<b>1000g</b>
Eau .....	195g
Sucre .....	190g
Masse gélatine .....	190g
<b>Mélange fruits rouges IQF</b> Les vergers Boiron .....	<b>750g</b>

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre.  
Ajouter la masse gélatine et mélanger pour la fondre.  
Ajouter le mélange à la purée de framboises.  
Verser 250 g de mélange fruits rouges IQF dans chaque gouttière pour les inserts.  
Couler ensuite 300 g de mélange sur les fruits et surgeler.

## CRÉMEUX FRUITS ROUGES

<b>Purée de fruits rouges</b> <b>Les vergers Boiron</b> .....	<b>625g</b>
Eau .....	<b>187,5g</b>
<b>Purée de citron jaune</b> <b>Les vergers Boiron</b> .....	<b>18,5g</b>
Sucre en poudre .....	<b>240g</b>
Pectine NH .....	<b>13g</b>
Amidon de maïs .....	<b>40g</b>
Beurre doux.....	<b>120g</b>

Chauffer les purées avec l'eau.  
Mélanger toutes les poudres ensemble.  
Ajouter les poudres dans le liquide chaud tout en mélangeant.  
Bouillir pendant 2 minutes.  
Refroidir à 40°C, ajouter le beurre en morceaux et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.  
Verser sur chaque compotée de fruits rouges et compléter le moule en laissant un espace pour y insérer une bande de biscuit feuilletine.  
Garder le reste de crémeux pour le montage.

## GLAÇAGE FRUITS ROUGES

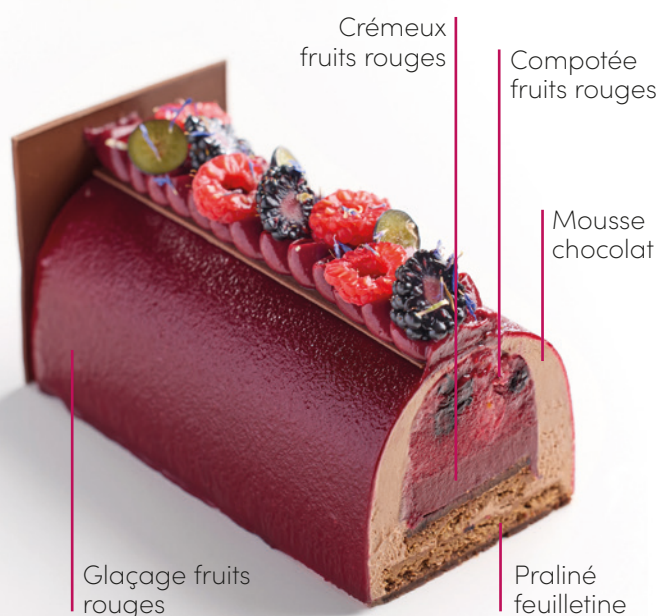
<b>Purée de fruits rouges</b> <b>Les vergers Boiron</b> .....	<b>900g</b>
Pectine rapid set .....	<b>30g</b>
Sucre en poudre .....	<b>300g</b>
Glucose .....	<b>70g</b>
Sucre inverti.....	<b>65g</b>
Masse gélatine.....	<b>320g</b>
Eau.....	<b>15g</b>
Acide citrique .....	<b>15g</b>

Chauffer la purée avec le glucose et le sucre inverti.  
Mélanger le sucre avec la pectine.  
Ajouter les poudres au mélange chaud et bouillir.  
Ajouter le mélange eau et acide puis la masse gélatine.  
Mixer et réserver pour le montage.

## MOUSSE CHOCOLAT

Crème liquide entière 35% .....	<b>150g</b>
Lait entier .....	<b>150g</b>
Sucre en poudre .....	<b>57g</b>
Jaunes d'œufs .....	<b>115g</b>
Chocolat de couverture lait ALUNGA 41%... <b>480g</b>	
Chocolat de couverture noir ALTO EL SOL 65%... <b>115g</b>	
Crème montée .....	<b>770g</b>

Chauffer le lait et la crème.  
Blanchir le sucre avec les jaunes.  
Réaliser une crème anglaise.  
Verser sur les chocolats et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.  
Refroidir à 32°C et ajouter la crème montée.



## Montage

Détailler 3 bandes de biscuit feuilletine de 6cm de large et 3 bandes de 3cm de large.  
Poser sur chaque crémeux fruits rouges une bande de biscuit feuilletine et surgeler.  
Démouler les inserts.  
Réaliser la mousse au chocolat et verser 1/3 dans chaque gouttière.  
Ajouter l'insert puis lisser pour enlever le surplus.  
Déposer ensuite une bande de biscuit feuilletine et surgeler.  
Démouler les gouttières et les détailler en trois part égale de 17,5cm chacune.  
Glacer chaque bûche.  
Puis déposer un rectangle de chocolat lait de 3cm de large et de 17cm de long sur le centre de la bûche puis deux embouts de 8,5cm sur 7,5cm.  
A l'aide d'un fouet, lisser le crémeux fruits rouges et pocher sur la bûche.  
Décorer avec des fruits frais.



# Bûche Marron, Vanille & Cassis

Par Thibault Marchand

Recette pour 3 gouttières ou 9 bûches de 6 personnes

Purée de marrons vanille  
Les vergers Boiron

Purée de cassis  
Les vergers Boiron

Purée de citron jaune  
Les vergers Boiron



## BISCUIT MARRON

Sucre en poudre .....	430g
Œufs .....	200g
<b>Purée de marrons vanille Les vergers Boiron .....</b>	<b>100g</b>
Farine T45 .....	400g
Cacao en poudre .....	10g
Baking powder.....	24g
Beurre .....	430g

Dans la cuve du batteur, à l'aide du fouet, foisonner le sucre avec les œufs et la purée de marrons.

Ajouter les poudres tamisées.

Puis le beurre fondu et mélanger.

Étaler dans un cadre 60cm x 40cm sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de cuisson.

Cuire dans un four à 170°C.

Aplatir le biscuit dès la sortie du four.

Laisser refroidir pour le montage.

## CRÉMEUX CASSIS

<b>Purée de cassis Les vergers Boiron .....</b>	<b>1000g</b>
Eau .....	300g
<b>Purée de citron jaune Les vergers Boiron .....</b>	<b>30g</b>
Sucre en poudre .....	390g
Pectine NH .....	21g
Amidon de maïs.....	66g
Beurre doux .....	195g

Chauffer les purées avec l'eau.

Mélanger toutes les poudres ensemble.

Ajouter les poudres dans le liquide chaud tout en mélangeant.

Bouillir pendant 2 minutes.

Refroidir à 40°C, ajouter le beurre en morceaux et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Réserver.

## CRÉMEUX MARRON

Lait entier .....	800g
Jaunes d'œufs .....	140g
Sucre en poudre .....	160g
<b>Purée de marrons vanille Les vergers Boiron .....</b>	<b>600g</b>
Pâte de marrons .....	200g
Masse gélatine .....	180g
Beurre doux .....	300g

Chauffer le lait avec la purée de marrons et la pâte de marrons.

Mélanger le sucre et les jaunes ensemble.

Ajouter le mélange au liquide chaud et cuire à 85°C.

Hors du feu, ajouter la masse gélatine et le beurre.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

## CRÈME INTENSE MARRON

Crèmeux marron .....	360g
Pâte de marrons .....	450g

Au robot coupe, mixer le crèmeux marrons avec la pâte de marrons et réserver pour le montage.

## MOUSSE VANILLE

Lait entier .....	560g
Crème liquide entière 35% .....	560g
Sucre en poudre .....	100g
Jaunes d'œufs .....	220g
Masse gélatine .....	112g
Chocolat blanc ZEPHYR 34% .....	500g
Crème montée .....	600g
Gousses de vanille .....	3

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème, le sucre, les gousses de vanille grattées et les jaunes et cuire à 85°C.

Hors du feu, ajouter la masse gélatine et le chocolat blanc.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et refroidir.

Une fois refroidie, ajouter la crème montée et réserver pour le montage.

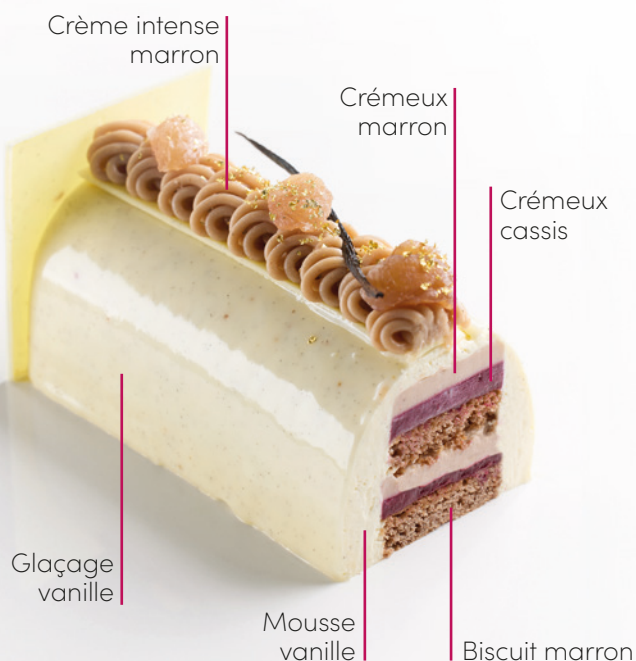
## GLAÇAGE À LA VANILLE

Eau .....	200g
Sucre en poudre .....	300g
Glucose .....	300g
Lait concentré sucré .....	200g
Masse gélatine .....	140g
Chocolat blanc ZEPHYR 34% .....	300g
Gousses de vanille .....	3

Cuire à 103°C l'eau avec le sucre et le glucose.

Ajouter le lait concentré sucré, la masse gélatine, le chocolat et les gousses de vanille grattées.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver pour le montage.



## Montage

Cadrer le biscuit et couler le crèmeux cassis et surgeler.

Couler ensuite le crèmeux marron et surgeler.

Détailler 6 bandes dans la longueur de 6cm de large et les superposer deux par deux.

Réaliser la mousse vanille et verser 1/3 dans chaque gouttière.

Insérer les bandes découpées puis lisser pour enlever le surplus.

Surgeler.

Démouler les gouttières et les détailler en trois parts égales de 17,5cm chacune.

Glacer chaque bûche.

Puis déposer un rectangle de chocolat blanc vanille de 3cm de large et de 17cm de long sur le centre de la bûche puis deux embouts de 8,5cm sur 7,5cm.

À l'aide d'une poche munie d'une douille à nid, pocher la crème intense marrons sur la bûche.

Décorer avec des marrons glacés des paillettes or et une gousse de vanille séchées.

# Bûche Noix de coco & Fruits Tropicaux

Par Thibault Marchand

Recette pour 3 gouttières ou 9 bûches de 6 personnes

Purée de fruits tropicaux  
Les vergers Boiron

Purée de citron jaune  
Les vergers Boiron

Purée de fruit de la passion  
Les vergers Boiron

Crème de coco  
Les vergers Boiron



## DACQUOISE NOIX DE COCO

Blancs d'œufs .....	640g
Sucre en poudre .....	250g
Poudre d'amande .....	300g
Sucre glace .....	380g
Farine .....	120g
Coco râpée .....	QS

Dans la cuve du batteur, à l'aide du fouet, réaliser une meringue avec les blancs et le sucre en poudre.  
Tamiser les poudres ensemble.  
Ajouter les poudres tamisées délicatement à la meringue.  
Diviser en deux le mélange et étaler sur deux plaques de cuisson recouvertes d'une feuille de cuisson.  
Cuire dans un four à 170°C jusqu'à coloration.  
Laisser refroidir pour le montage.

## CONFIT NOIX DE COCO

Crème de coco Les vergers Boiron .....	1500g
Sucre en poudre .....	180g
Pectine NH .....	45g
Masse gélatine .....	125g

Chauffer la crème de coco dans une casserole.  
Mélanger les poudres ensemble.  
Ajouter les poudres dans la crème de coco chauffée et cuire à 103°C.  
Ajouter la masse gélatine.  
Réserver.

## MOUSSE NOIX DE COCO

Crème de coco Les vergers Boiron .....	1000g
Meringue italienne .....	300g
Masse gélatine .....	120g
Crème montée .....	600g

Chauffer une partie de la crème de coco avec la masse gélatine pour la fondre.  
Ajouter à la crème chauffée l'autre partie de la crème de coco et mélanger.  
Ajouter ensuite la meringue italienne puis la crème montée.



## CRÉMEUX FRUITS TROPICAUX

### Purée de fruits tropicaux

Les vergers Boiron ..... 1000g

Eau ..... 300g

### Purée de citron jaune

Les vergers Boiron ..... 30g

Sucre en poudre ..... 390g

Pectine NH ..... 21g

Amidon de maïs ..... 66g

Beurre ..... 195g

Chauffer les purées avec l'eau.

Mélanger toutes les poudres ensemble.

Ajouter les poudres dans le liquide chaud tout en mélangeant.

Bouillir pendant 2 minutes.

Refroidir à 40°C, ajouter le beurre en morceaux et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

## GLAÇAGE FRUIT DE LA PASSION

### Purée de fruit de la passion

Les vergers Boiron ..... 900g

Pectine rapid set ..... 30g

Sucre en poudre ..... 300g

Glucose ..... 70g

Sucre inverti ..... 65g

Masse gélatine ..... 320g

Eau ..... 15g

Acide citrique ..... 15g

Graines de fruit de la passion séchées ..... QS

Chauffer la purée avec le glucose et le sucre inverti.

Mélanger le sucre avec la pectine.

Ajouter les poudres au mélange chaud et bouillir.

Ajouter le mélange eau et acide puis la masse gélatine.

Mixer et réserver pour le montage.

## CRÈME VANILLE

Crème liquide entière 35% ..... 500g

Sucre en poudre ..... 62,5g

Jaunes d'œufs ..... 52,5g

Vanille en poudre ..... 2g

Masse gélatine ..... 45g

Chauffer la crème avec la vanille en poudre.

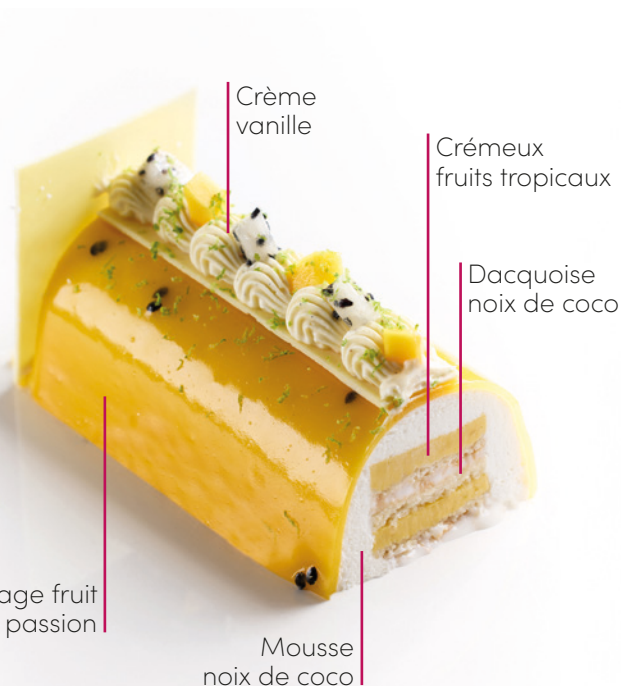
Mélanger ensemble le sucre et les jaunes d'œufs.

Ajouter le mélange à la crème chaude tout en remuant.

Cuire à 85°C.

Ajouter la masse gélatine et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Réserver pour le montage.



## Montage

Cadrer une feuille de dacquoise noix de coco et couler le confit de coco. Recouvrir de la deuxième feuille de dacquoise et couler le crèmeux fruits tropicaux et surgeler. Une fois surgeler découper 6 bandes dans la longueur de 6cm de large.

Les superposer deux par deux et réserver au congélateur. Réaliser la mousse noix de coco.

Couler 650g de mousse dans chaque gouttière et insérer les bandes découpées.

Lisser pour enlever l'excédent et surgeler. Chauffer le glaçage et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter les graines de passion séchées et mélanger avec une spatule.

Démouler les gouttières et les détailler en trois parts égales de 17,5cm chacune. Glacer chaque bûche puis déposer un rectangle de chocolat blanc de 3cm de large et de 17cm de long sur le centre de la bûche, puis deux embouts de 8,5cm sur 7,5cm. A l'aide d'un fouet, monter la crème vanille et pocher sur la bûche.

Décorer avec des fruits frais.



# Bûche Poire, Noisette & Fève de Tonka

Par Thibault Marchand

Recette pour 3 gouttières ou 9 bûches de 6 personnes

Purée de poire  
Les vergers Boiron



## BISCUIT NOISETTE

Sucre glace .....	185g
Poudre de noisettes .....	185g
Œufs .....	360g
Farine T45 .....	70g
Baking powder .....	4g
Beurre fondu .....	110g

Fondre le beurre.

Dans la cuve du batteur, à l'aide du fouet, foisonner le sucre glace avec la poudre de noisettes et les œufs et monter au ruban.

Ajouter les poudres tamisées.

Verser ensuite le beurre fondu et mélanger.

Étaler sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de cuisson.

Cuire dans un four à 170°C jusqu'à coloration.

Laisser refroidir pour le montage.

## PRALINÉ FEUILLETINE

Chocolat de couverture lait ALUNGA 41% ...	250g
Praliné amande noisette .....	500g
Feuillantine .....	220g
Fleur de sel .....	4g

Fondre le chocolat au lait.

Ajouter le praliné et mélanger.

Ajouter la feuillantine et la fleur de sel.

Mélanger et étaler sur le biscuit.

Réserver au réfrigérateur pour le montage.

## POIRES CARAMÉLISÉES TONKA

Poires fraîches épluchées et coupées ....	2500g
Sucre en poudre .....	250g
Fèves de Tonka .....	5
Pectine NH .....	40g
Sucre en poudre .....	50g
Masse gélatine .....	210g

Caraméliser le sucre en poudre ajouter progressivement les poires coupées et les fèves de tonka grattées et cuire à feu doux.

Peser le tout pour avoir 2500g au total.

Mélanger le sucre en poudre avec la pectine NH.

Verser ce mélange sur les poires et cuire pendant deux minutes.

Ajouter la masse gélatine.

Laisser refroidir pour le montage

## CONFIT DE POIRE

### Purée de poire

Les vergers Boiron .....	1000g
Sucre en poudre .....	100g
Pectine NH .....	12g

Mélanger les poudres ensemble.

Chauffer la purée de poire et ajouter les poudres.

Bouillir pendant deux minutes et réserver pour le montage.

## CRÈME NOISETTE

Lait entier .....	1000g
Sucre en poudre .....	205g
Jaunes d'œufs .....	165g
Poudre à crème .....	62g
Masse gélatine .....	168g
Beurre doux .....	410g
Praliné amande noisette .....	500g
Crème montée .....	400g

Réaliser une crème pâtissière avec le lait, le sucre, la poudre à crème et les jaunes.

Ajouter la masse gélatine, le beurre et le praliné.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant ou au robot coupe.

Laisser refroidir.

Une fois refroidi, ajouter la crème montée et réserver pour le montage.

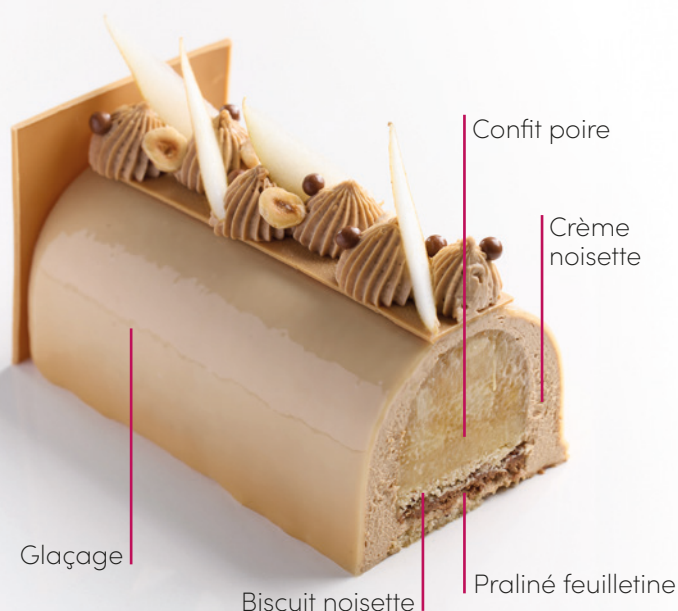
## GLAÇAGE

Eau .....	200g
Sucre en poudre .....	300g
Glucose .....	300g
Lait concentré sucré .....	200g
Masse gélatine .....	140g
Chocolat blanc caramélisé .....	300g

Cuire à 103°C l'eau avec le sucre et le glucose.

Ajouter le lait concentré sucré, la masse gélatine et le chocolat.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver pour le montage.



## Montage

Détailler 3 bandes de biscuit feuilletine de 6cm de large et 3 bandes de 3cm de large.

Couler la compotée de poire tonka dans chaque gouttière pour les inserts. Surgeler.

Ajouter ensuite le confit poire dans chaque gouttière.

Poser sur chaque confit poire une bande de biscuit feuilletine et surgeler. Démouler les inserts.

Réaliser la crème noisette et verser 650g dans chaque gouttière. Ajouter l'insert puis lisser pour enlever le surplus.

Déposer ensuite une bande de biscuit feuilletine et surgeler.

Démouler les gouttières et les détailler en trois part égale de 17,5cm chacune.

Glacer chaque bûche. Puis déposer un rectangle de chocolat blanc caramélisé de 3cm de large et de 17cm de long sur le centre de la bûche puis deux embouts de 8,5cm sur 7,5cm.

A l'aide d'un fouet, lisser la crème noisette et pocher sur la bûche. Décorer avec des poires fraîches, des noisettes et des billes craquantes.



# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

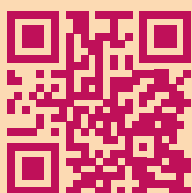


# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

# Cultivons l'excellence fruit

---



## LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin  
26300 Châteauneuf-sur-Isère  
France

## LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,  
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong  
Hong-Kong

## LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.  
28-07 Jackson Avenue  
5th Floor, Long Island City  
NY 11101

## LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,  
Becket House,  
1 Lambeth Palace Road,  
London, SE1 7EU  
England

