

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

Purée de framboises Les vergers Boiron	1000g
Eau	195g
Sucre	190g
Masse gélatine	190g
Mélange fruits rouges IQF Les vergers Boiron	750g

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

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

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

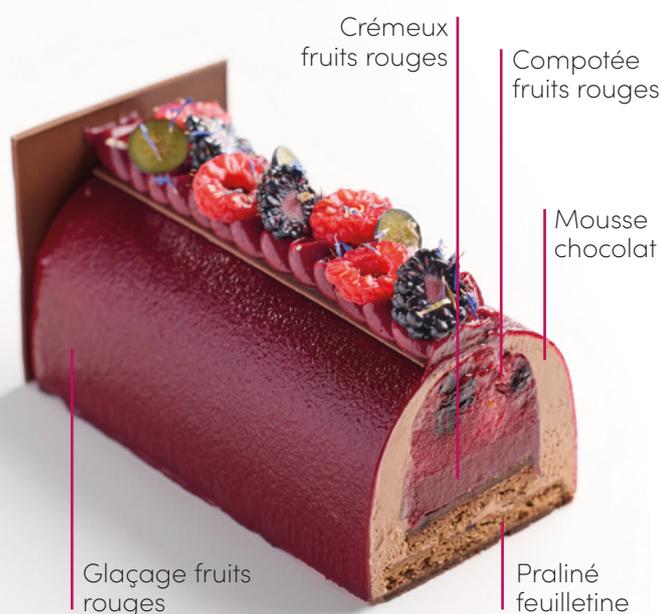
Purée de fruits rouges Les vergers Boiron	900g
Pectine rapid set	30g
Sucre en poudre	300g
Glucose	70g
Sucre inverti.....	65g
Masse gélatine.....	320g
Eau.....	15g
Acide citrique	15g

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

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
Purée de marrons vanille Les vergers Boiron	100g
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

Purée de cassis 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 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
Purée de marrons vanille Les vergers Boiron	600g
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.

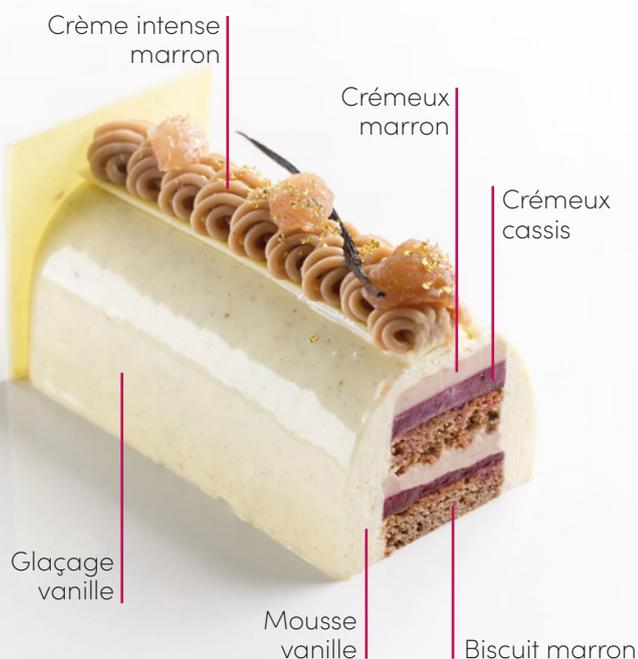
GLAÇAGE À LA VANILLE

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.

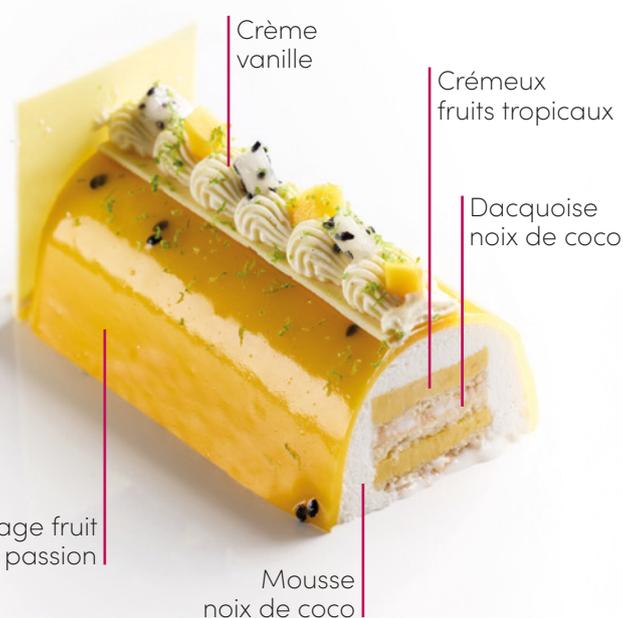
Mélanger ensemble le sucre et les jaunes d'œufs.

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.

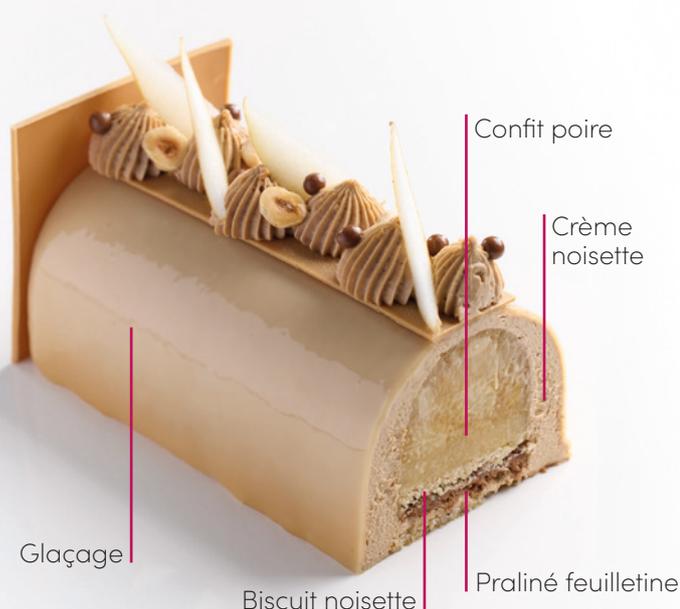
GLAÇAGE

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.

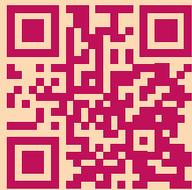
Notes

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

