



BÛCHE FORÊT-NOIRE 2021

Pour 8 personnes :

Biscuit viennois cacao Valrhona (à faire le jour du montage) :

40g jaunes d'oeufs - 105g oeufs entiers - 85g sucre semoule - 65g blancs d'oeufs - 25g sucre semoule - 25g farine - 25g poudre de cacao amer -

Préchauffer le four à 230°C (chaleur tournante).

Monter les jaunes, les oeufs et les 85g de sucre au batteur.

Monter les blancs serrés avec les 25g de sucre semoule. Les ajouter au 1er mélange. Ajouter la farine et le cacao tamisés à l'aide d'une maryse.

Etaler dans flexipan sur une plaque à pâtisserie à l'aide d'une spatule coudée. Enfourner et cuire 6 à 7 minutes. Sortir du four. Laisser refroidir, démouler. Réserver.

Humidifier le moule à bûche, le chemiser avec du film alimentaire. Découper le biscuit à la dimension du moule. Le placer dans le moule.

Ganache montée ivoire de Dame Vanille (la veille) :

80g crème entière liquide - 1/2 gousse de vanille - 3g miel acacia - 150g chocolat ivoire - 120g crème liquide entière - 4 càs de kirsch -

Chauffer la crème. Ajouter la vanille. Couvrir. Laisser infuser 30 minutes. Fondre au M.O. le chocolat (par 30 secondes). Ajouter le miel dans la crème vanillée. Amener à ébullition. Ôter la vanille. Verser la crème en 3X sur le chocolat fondu en émulsionnant à l'aide d'une spatule en silicone sans faire pénétrer d'air. La texture doit être brillante et lisse. Quand la t° atteint 40°C verser la crème froide, m"langer, filmer au contact et réserver au réfrigérateur. Monter au fouet le lendemain.

Ganache montée au chocolat noir (la veille) :

90g crème liquide entière - 1/2 gousse de vanille - 10g miel - 130g chocolat Caraïbes - 180g crème liquide entière -

Chauffer la crème. Ajouter la vanille. Couvrir. Laisser infuser 30 minutes. Fondre au M.O. le chocolat (par 30 secondes). Ajouter le miel dans la crème vanillée. Amener à ébullition. Ôter la vanille. Verser la crème en 3X sur le chocolat fondu en émulsionnant à l'aide d'une spatule en silicone sans faire pénétrer d'air. La texture doit être brillante et lisse. Quand la t° atteint 40°C verser la crème froide, m"langer, filmer au contact et réserver au réfrigérateur. Monter au fouet le lendemain.

Montage :

Une fois le biscuit placé dans le moule, pocher la ganache montée ivoire. Remonter un peu la crème sur les côtés à l'aide d'une petite spatule coudée. Dans le creux placer des griottines égouttées. Pocher dessus la ganache montée au chocolat noir. Lisser. Placer le reste de biscuit en appuyant. Refermer le film alimentaire. Déposer au congélateur.

Glaçage esquimaux chocolat noir Valrhona :

400g chocolat noir Caraïbes - 40g huile de pépins de raisin -

Fondre le chocolat à 40° au bain-marie ou au M.O. (par 30 secondes). Ajouter l'huile de pépins de raisin. Utiliser à environ 35°.

Sortir la bûche du congélateur. La démouler. La placer sur une grille placée sur une plaque à pâtisserie. Verser le glaçage dans un pichet à bec verseur. Couler le glaçage sur la bûche en commençant par une extrémité. Placer la bûche délicatement sur un carton doré. Remettre au congélateur. Décongeler au réfrigérateur durant 6 heures.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr