

Bûche Chocolat-Vanille

Les proportions de la recette sont données pour 1 gouttière à bûche de 28cm (pour 8 à 10 personnes).

Source : livre Demarle « Les classiques de la pâtisserie »

Ingrédients :

Biscuit cuillère:

- 100g de sucre
- 3 œufs
- 80g de farine
- 20g de Maïzena
- 20g de sucre glace

Bavaroise vanille:

- 175g de lait
- 35g de sucre
- 4g de gélatine
- 40g de jaunes d'œufs (2 gros jaunes)
- 175g de crème liquide entière bien froide
- 1/2 gousse de vanille (en mettre plus)

Mousse au chocolat:

- 175g de chocolat noir
- 55g de beurre
- 30g de jaunes d'œuf (3 petits)
- 50g de blancs d'œuf (3 petits)
- 25g de sucre
- 75g de crème liquide entière bien froide

Préparation :

Pour le biscuit cuillère:

Préchauffer le four à 180°C. Monter les blancs en neige et incorporez peu à peu le sucre pour obtenir une consistance meringuée. Rajoutez alors les jaunes d'œufs en mélangeant délicatement avec une spatule puis la farine et la Maïzena tamisées ensemble. Dresser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou un silpat Saupoudrez avec le sucre glace et faire cuire 10 à 12 minutes. Une fois refroidi, découpez une bande de 8x28cm pour la base de la bûche et une autre de 4x28cm pour glisser dans la mousse au chocolat. Préparer un sirop de punchage pour imbiber le biscuit avec 50g de sucre, 5cl d'eau. Faire bouillir puis laisser refroidir avant d'y incorporer 1 cuillère à soupe de Rhum

Pour la bavaroise vanille:

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer le lait avec la vanille fendue et grattée. Fouetter les jaunes avec le sucre puis ajouter progressivement le lait bouillant dessus. Remettre sur le feu et cuire à feu doux comme une crème anglaise sans cesser de remuer avec une cuillère en bois et surtout sans faire bouillir, la crème est cuite quand elle nappe la cuillère. Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée et mélanger. Laisser refroidir. Montez la crème liquide en chantilly et la rajoutez délicatement à la crème tiède. Versez dans la gouttière à bûche chemisée d'une feuille de rhodoïd (feuille plastifiée). Mettre au congélateur le temps de préparer la mousse au chocolat.

Pour la mousse au chocolat:

Faire fondre le chocolat avec le beurre puis y rajouter les jaunes d'œuf. Monter les blancs en neige ferme en y incorporant le sucre progressivement, puis les incorporer délicatement au chocolat. Monter la crème en chantilly et la rajouter à la mousse au chocolat.

Montage

Verser une première couche de mousse au chocolat sur la bavaroise vanille puis ajouter au centre la petite bande biscuit cuillère que l'on a imbibé avec le sirop, recouvrir du reste de mousse et fermer la bûche avec la bande de biscuit restante imbibée de sirop. Mettre au congélateur pendant 5 heures minimum. Démouler et décorer à la sortie du congélateur et laisser décongeler au réfrigérateur pendant 6 à 7 heures sur votre plat de service.

PòmPòmNèss

<http://pompomness.canalblog.com>