

BUCHE CHOCOLAT ORANGE

Ingrédients pour un moule à bûche de 30 cm environ :

Crèmeux orange (peut se faire la veille) :

115g de jus d'orange pressée maison (soit le jus d'1 grosse orange)

le zeste d'1 orange non traitée

37g de sucre

2 œuf

12g de Maïzena

90g de beurre en morceau et très froid

Portez à ébullition le jus et les zestes d'orange sur feu moyen.

Fouettez les œufs, le sucre et la Maïzena.

Ajoutez le jus bouillant, mélangez et remettez sur feu moyen.

Remuez constamment jusqu'à ce que la crème épaisse et ait la consistance d'une crème pâtissière.

Hors du feu, ajoutez le beurre froid et mixez au mixer plongeant.

Versez dans votre moule à bûche et congelez 2- 3h minimum, le temps qu'elle durcisse.

Pain d'épices pour 1 pièce de 20cm environ.

250g de farine complète

250g de miel liquide

½ sachet de levure chimique

10cl de lait

70g de beurre

70g de sucre roux

2 jaunes d'œufs

¼ de càc de gingembre en poudre

¼ de càc de cannelle en poudre

¼ de càc de muscade en poudre

1 càc de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

Faites fondre le miel, le sucre et le lait à feu doux.

Hors du feu, ajoutez le beurre en morceaux et mélangez.

Prélevez une petite quantité de ce liquide et mélangez-le vivement aux jaunes d'œufs.

Ajoutez ensuite le reste du liquide chaud.

Tamisez ensemble la farine, les épices, le sel et la levure.

Versez petit à petit le liquide sur le mélange de poudre, en fouettant au batteur continuellement.

Lorsque vous obtenez une pâte homogène, versez cette dernière dans un moule à cake préalablement beurré et fariné.

Faites cuire d'abord 30 minutes à 180°C, puis couvrez d'une feuille aluminium et poursuivez la cuisson 15-20 minutes à 150°C.

Laissez refroidir puis découpez-en un rectangle d'une épaisseur de un peu moins de 1cm environ.

Mousse chocolat (recette prise dans « Fou de pâtisserie », bûche millésime)

175g de chocolat (j'ai pris du 64% de cacao)

18g d'eau

68g de sucre

60g de jaunes d'œufs

25g d'œufs entiers

20cl de crème fraîche entière

Faites fondre le chocolat au micro-ondes.

Pendant ce temps, portez eau et sucre à ébullition, jusqu'à atteindre 124°C.

Battez œufs entiers et jaunes, puis versez le sirop de sucre dessus tout en continuant de fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Monter la crème fraîche en chantilly. Incorporez-la au chocolat refroidi. Enfin, ajoutez le sabayon (œufs + sucre cuit).

Glaçage brillantissime :

12g de gélatine

10cl d'eau

170g de sucre

75g de poudre de cacao amer

9cl de crème liquide entière

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Mélangez le sucre, l'eau, la poudre de cacao et la crème dans une casserole et faites bouillir 1 minute. Ajoutez la gélatine essorée et laissez reposer au frigo.

MONTAGE :

Marmelade orange amère

Enlevez le crémeux orange de votre gouttière.

Tapissez votre gouttière à bûche d'une feuille de rhodoïd.

Versez y la mousse chocolat jusqu'aux 2/3 de la hauteur. Posez dessus le crémeux orange et enfoncez le légèrement. Faites durcir au congélateur puis nappez le crémeux avec la marmelade d'oranges. Recouvrez avec le reste de mousse au chocolat.

Tartinez de marmelade votre tranche de pain d'épices et retournez-la sur la mousse.

Laissez prendre au congélateur une nuit. Le lendemain, faites chauffer le glaçage à 37° et versez le sur la bûche au dessus d'une grille.

Décorez à votre envie. Pour ma part, j'ai soufflé de la poudre d'or dessus et réalisé des bouts de bûche en chocolat sur des feuilles structurées.