



Une bonne dose de cuisine, un zeste de gastronomie, une pincée de déco : un art de vivre à partager

Une association de ganaches au chocolat noir et au café, un insert de crème à la vanille de Tahiti sur un biscuit Joconde au café.

Bûche chocolat, café et vanille

pour une gouttière de 33x11cm (10 personnes ?) :

le crémeux à la vanille :

- 1 feuille de gélatine
- 10cl de lait
- 15cl de crème
- 1/2 gousse de vanille de Tahiti
- 3 œufs
- 40g de sucre en poudre

le biscuit joconde :

- 2 œufs entiers + 2 blancs d'œufs
- 65g + 15g de sucre en poudre
- 20g de farine
- 65g de poudre d'amandes
- 15g de beurre fondu

le sirop de café :

- 4cl d'eau
- 45g de sucre en poudre
- 1 c à c d'extrait de café

la ganache au chocolat noir :

- 220g de chocolat de couverture noir Valrhona ou autre très bon chocolat
- 60g + 100g de crème liquide
- 50g de beurre

la ganache au café :

- 150g de chocolat de couverture blanc Valrhona
- 60g + 100g de crème liquide
- 1 c à s de café soluble

le décor :

- 30g + 20g de chocolat de couverture blanc Valrhona





Une bonne dose de cuisine, un zeste de gastronomie, une pincée de déco : un art de vivre à partager



1. Commencer par le décor.

Faire fondre 30g de chocolat blanc au bain-marie jusqu'à 46°.

Le refroidir en déposant la jatte dans de l'eau froide et en incorporant le reste de chocolat. Bien mélanger. Lorsque le chocolat atteint 26°, le remettre au bain-marie jusqu'à 28°.

Étaler sur une feuille de rhodoïd de la dimension de la gouttière (environ 32x21 cm). Faire des zigzags avec le doigt. Chemiser la gouttière et laisser refroidir.



2. Préparer le crémeux à la vanille.

Faire ramollir la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, faire chauffer le lait et la crème avec la vanille.

Dans une jatte, fouetter les œufs et le sucre. Verser le mélange lait/crème bien chaud dessus tout en mélangeant.

Remettre l'appareil dans la casserole et faire chauffer jusqu'au stade avant ébullition, c'est-à-dire à 84°, comme pour une crème anglaise.

Ajouter la feuille de gélatine bien essorée dans la crème chaude et bien mélanger.

Verser dans la gouttière chemisée de papier sulfurisé (en ayant ôté le rhodoïd au préalable - le réserver au réfrigérateur) et réserver au congélateur 1 heure.

Démouler au moment du montage de la bûche (étape 7).

3. Confectionner le biscuit joconde.

Préchauffer le four à 180°.

Tamiser la farine et la poudre d'amande.

Dans une bassine placée sur un bain-marie, battre les œufs entiers et 65g de sucre jusqu'à ce que le mélange atteigne 40°.

Retirer du bain-marie et mélanger au batteur électrique afin d'obtenir le triple de volume.

Ajouter les poudres tamisées et mélanger à la maryse.

Incorporer le beurre fondu. Bien mélanger.

Monter les blancs en neige fermes. Ajouter le sucre restant lorsque les blancs commencent à mousser.

Incorporer délicatement à la maryse les blancs à l'appareil.

Verser sur le Flexipat, posé sur une grille perforée. Étaler avec une spatule en inox. Tapoter. Enfourner 10 minutes.

Démouler en retournant le Flexipat sur une toile silicone ou Silpat.

Imbiber de sirop de café préparé pendant la cuisson du biscuit.

4. Préparer le sirop de café.

Faire chauffer sans remuer l'eau et le sucre jusqu'à 110°. Ajouter le café. Verser sur le biscuit lorsqu'il est cuit.



Une bonne dose de cuisine, un zeste de gastronomie, une pincée de déco : un art de vivre à partager

5. Réaliser la ganache au chocolat.

Faire chauffer 60g de crème.

Faire fondre le chocolat.

Verser en 3 fois la crème sur le chocolat en émulsionnant à la maryse.

Ajouter le reste de crème froide et le beurre en parcelles et bien mélanger.

Laisser refroidir et réserver au congélateur une petit demi-heure.

Monter la ganache au batteur électrique comme pour une chantilly.

6. Confectionner la ganache au café.

Faire chauffer 60g de crème avec le café soluble.

Faire fondre le chocolat.

Verser en 3 fois la crème au café sur le chocolat en émulsionnant à la maryse.

Ajouter la crème froide, bien mélanger.

Laisser refroidir et réserver au congélateur une petit-demi-heure.

Monter la ganache au batteur électrique comme pour une chantilly.

7. Procéder au montage de la bûche.

Chemiser la gouttière du rhodoïd.

Verser la ganache au chocolat noir.

Déposer l'insert au crémeux à la vanille.

Couvrir de ganache au café.

Couper le biscuit joconde à la taille de la gouttière et le déposer sur la ganache. Normalement, la gouttière est remplie !

8. Réserver 2 heures au réfrigérateur ou congeler jusqu'au jour de dégustation (décongeler 4/5 heures avant de servir).

9. Décorer de billes de chocolat, de nougatine, de macarons...