



Bûche marbrée



Composition :

Dacquoise à la noisette

Insert caramel salé aux épices

Mousse Ivoire à la fleur de sel

Mousse Jivara au gingembre

Pour une bûche de 8 personnes

La dacquoise à la noisette

30g de farine, 85g de poudre de noisettes, 85g de sucre glace, 40g de sucre semoule + 5g de blancs d'œufs séchés mélangés - facultatif - , 4 blancs d'œufs à T° ambiante, limite tièdes. 30g de noisettes torréfiées, pelées et grossièrement concassées.

Chauffer le four à 175°. Monter les blancs en neige - au bec d'oiseau - en ajoutant le sucre petit à petit pour les structurer. Ajouter délicatement à la maryse les poudres tamisées.

Etaler régulièrement à la spatule coudée sur un flexipat ou une plaque téfal beurrée et farinée.

Parsemer avec les noisettes. Cuire environ 12mn. Le biscuit doit rester moelleux.

Découper des bandes rectangulaires qui vont servir de base à la bûche.

L'insert caramel salé aux épices

50g de sucre, 5cl de crème fleurette, QS de fleur de sel.

1/8 de litre de lait frais entier, QS de gingembre frais, 2 jaunes d'œufs, 10g de Xocopili, 10g de jivara. 1 feuille de gélatine.

Faire infuser 30mn environ dans le lait froid un peu de gingembre frais. Chinoiser.

Faire un caramel à sec avec le sucre, l'éteindre avec la crème chaude, saler à la fleur de sel.

Chauffer en fouettant le lait aromatisé et les jaunes, le verser sur le caramel et cuire jusqu'au 1^{er} signe d'ébullition 82/84° comme pour une crème anglaise. Hors du feu ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée.

Fondre au micro ondes ou au bain marie la couverture Jivara et le Xocopili, verser la crème au caramel en 3 fois en émulsionnant.

Couler dans un tube ou dans une petite gouttière, bloquer au froid.

La cuisine de Mercotte © 2006

<http://mercotte.canalblog.com>

email : mercotte@free.fr



Les mousses

Mousse Ivoire fleur de sel

150g de couverture Ivoire, 1 feuille de 2g de gélatine ramollie à l'eau froide et essorée, 75g de lait frais entier, 150g de crème fleurette à 35% de matières grasses, QS de fleur de sel. Fondre le chocolat au bain marie, faire bouillir le lait et y dissoudre la gélatine. Réaliser une émulsion à la maryse en versant le lait bouillant en 3 fois sur la couverture pour obtenir un aspect lisse élastique et brillant. Veiller à conserver l'appareil tiède pendant cette phase. Assaisonner légèrement de fleur de sel. Monter la crème en chantilly mousseuse, surtout pas ferme pour conserver un maximum d'air et de légèreté. Verser le chocolat sur la crème et l'incorporer à la maryse.

Mousse Jivara Gingembre

105g de couverture Jivara, 1 feuille de gélatine de 2g, 75g de lait, 150g de crème à 35%, QS de gingembre frais râpé.

Procéder comme pour la mousse Ivoire, à la fin, râper un pouce de gingembre frais pour aromatiser la mousse.

Le montage :

Dans un moule à bûche dresser en alternant les couleurs et à la poche à douille une couche de mousse Ivoire, faire prendre au congélateur, puis une couche de mousse Jivara, bloquer à nouveau au froid, insérer au centre le crémeux au caramel épicé, recouvrir à nouveau de couches alternées de mousse ivoire avec passage au congélateur puis d'une dernière couche de mousse Jivara, la recouvrir avec une bande de dacquoise. On peut aussi après avoir mis l'insert au caramel intercaler une couche de dacquoise noisette avant de poursuivre comme ci-dessus.

Mettre au congélateur quelques heures.

Le glaçage :

90g de crème fleurette à 35%, 3/4 de feuille de gélatine ramollie et essorée, 60g de nappage absolu cristal, 150g de couverture Ivoire.

Fondre la couverture au bain marie, porter à ébullition la crème y dissoudre la gélatine, fondre le nappage à 60/70° réaliser l'émulsion en 6 fois avec la crème et terminer par le nappage. Le réserver une nuit avant l'utilisation.

Finition :

Démouler la bûche en passant rapidement le moule sous l'eau chaude, ou en utilisant un sèche cheveux. La poser sur une grille pour la glacer éventuellement et décorer selon l'envie de morceaux de feuilles de chocolat, de perles craquantes ou de décors de Noël. On peut éviter le glaçage en la poudrant de cacao, ou en égalisant tout simplement le dessus à l'aide d'une spatule coudée chauffée au chalumeau.

Pour la dégustation la sortir du congélateur et la réserver au réfrigérateur 1 heure.

La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

