

Bûche Choco Poires Marrons

Moule à CAKE



©2012 Cachou66

Vous aurez besoin de matériel:

- 1 grand moule à cake Flexipan
- 1 tapis relief
- 1 tapis Flexipat® 2 cm
- 1 spatule coudée
- 1 toile Silpat®
- 2 poches à douille + douille gros débit
- 2 plaques alu perforées
- 1 batteur électrique
- 1 casserole + 1 récipient inox (pour bain marie)
- 1 grand couteau lame longue
- 1 planche à découper
- du film alimentaire

Autour de ma table©

<http://www.autourdematable.com/>

Poires caramélisées:

- 2 poires bien mûres ou 2 poires au sirop (4 morceaux)
- Détailler les poires en petits cubes. Faire revenir au beurre et saupoudrer de sucre, laisser dorer légèrement. Réserver.

Pâte à cigarette nature (pour 3 tapis relief)

- 30 g de beurre pommade
- 30 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 30 g de farine

Dans un cul de poule, mélanger à la spatule le beurre pommade et le sucre glace. Ajouter le blanc d'œuf battu à la cuillère magique et la farine. Placer votre tapis relief sur une plaque perforée puis étaler la pâte à cigarette au racloir. Racler pour enlever l'excédent en ne remplissant que les dessins du tapis. Placer 5 min au congélateur.

Biscuit au chocolat

- 3 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre
- 20 g de farine
- 40 g de fécule de pomme de terre
- 10 g de cacao amer en poudre
- 3 blancs d'œufs
- 20 g de sucre en poudre

Préchauffer le four à 180 °C. Placer le tapis Flexipat® sur la plaque alu perforée. Mélanger au batteur les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la fécule, la farine et le cacao en poudre tamisés. Monter et serrer les blancs en neige avec les 20 g de sucre. Incorporer délicatement à la préparation précédente. Prélever et réserver 3 bonnes cuillères à soupe pour le biscuit imprimé. Verser sur le tapis Flexipat®, lisser avec la spatule coudée et enfourner pour 20 min. Au sortir du feu, placer la toile Silpat® et réserver. Le biscuit refroidi, démouler sur la planche à découper, détailler d'après les 3 matrices en papier à l'aide du grand couteau.

Biscuit imprimé

- pâte à cigarettes congelée
- 3 bonnes cuillères à soupe de biscuit au chocolat

Étaler le biscuit au chocolat à la spatule coudée sur la pâte à cigarette congelée. Cuire environ 6 à 8 min à 200 °C. Poser la toile Silpat® dessus et laisser un peu refroidir, démouler sur la planche à découper. Détailler au couteau le biscuit imprimé à l'aide des matrices en papier.

Mousse au chocolat

- 125 g de crème liquide entière 33% de MG
- 100 g de pistoles de chocolat noir
- 1 cuillère à soupe de lait froid
- ½ sachet de Cremfix (fixateur pour chantilly)

Faire fondre les pistoles de chocolat au bain marie. Faire descendre la température à 35 °C en mélangeant à la spatule, puis incorporer le lait. Au batteur électrique, monter la crème, on obtient une crème fouettée, ajouter le Cremfix. Incorporer à la spatule en 2 fois, au chocolat fondu. Garnir la poche à douille et réserver.

Mousse aux marrons

- 125 g de crème liquide entière 33% de MG
- 300 g de crème de marron
- ½ sachet de Cremfix (fixateur pour chantilly)
- 1 cuillère à soupe de rhum ambré

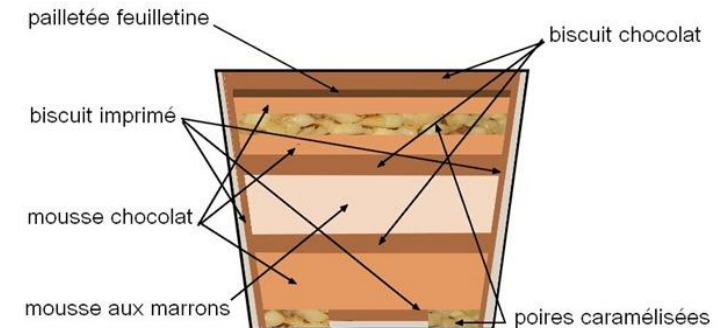
Au batteur électrique, monter la crème, ajouter le Cremfix. Incorporer délicatement en 2 fois à la crème de marrons à la spatule haute température.

Pailletée feuilletine

- 200 g de chocolat Pralinoise, 1848 de Poulain®
- 80 g de pistoles de chocolat blanc
- 125 g de crêpes dentelles

Dans un cul de poule, émietter les crêpes dentelles. Faire fondre la Pralinoise® au bain marie avec le chocolat blanc. Incorporer les crêpes dentelles. Étaler une couche fine sur le biscuit au chocolat qui servira de base (le plus grand).

Montage comme ci dessous:



Placer au congélateur quelques heures. Sortir la veille au réfrigérateur, démouler et décorer.