

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BÛCHE DE NOËL 2017 : CAFÉ/NOISETTE

Pour 10 personnes et pour un moule à bûche de 25cm :

Crème infusée au café : 45g café en grains - 225g crème liquide entière -

Préchauffer le four à 150° (th.5). Etaler les grains de café sur une plaque à pâtisserie. Enfourner et torrifier durant 15 minutes. Laisser refroidir. Verser les grains dans la crème liquide dans une boîte hermétique. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Biscuit sacher : 3 oeufs - 80g pâte d'amande - 30g sucre glace - 25g beurre - 30g sucre semoule - 25g farine T.45 - 15g cacao amer en poudre - 10g chocolat noir -

Préchauffer le four à 200° (th.6-7). Séparer les blancs des jaunes de 2 oeufs. Dans le robot muni du fouet, mélanger la pâte d'amande et le sucre glace. Ajouter les 2 jaunes d'oeufs un par un, puis l'oeuf entier restant. Mixer pendant 5 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Fondre le beurre. Battre les blancs d'oeufs en neige en ajoutant le sucre semoule petit à petit. Incorporer 1/3 des blancs au mélange précédent (pâte d'amande) puis la farine tamisée avec le cacao, les 2/3 restants des blancs d'oeufs et enfin le beurre refroidi et le chocolat fondu. Mélanger délicatement.

Verser la pâte sur une feuille de papier sulfurisé de 30X20cm posée sur une plaque à pâtisserie ou dans un flexipat posé sur une plaque à pâtisserie d'environ 33,5X23,5. Baisser la température du four à 180° (th.6). Enfourner et cuire 10-12 minutes.

Crème cappuccino : 3g gélatine en feuilles - 75g crème liquide entière - 3g café soluble - 5g miel acacia - 10g glucose - 115g chocolat au lait Jivara Valrhona - 10g beurre de cacao - + la crème infusée (préparée la veille) -

Mettre la gélatine dans de l'eau très froide. Chauffer la crème avec le café soluble, le miel et le glucose. Ajouter en remuant la gélatine essorée (en serrant dans la main). Verser petit à petit sur le chocolat et le beurre de cacao fondus pour obtenir une ganache bien lisse. Incorporer aussitôt la crème infusée au café froide et mixer (mixeur plongeant) quelques secondes.

Mouler dans une petite gouttière et entreposer au congélateur.

Pralin feuilleté (différent de celui de C.Felder, je n'avais pas tous les ingrédients) : 20g chocolat ivoire Valrhona - 100g praliné amandes/noisettes - 40g gavottes écrasées - 1g café moulu -

Fondre le chocolat au bain-marie ou au M.O. par tranches de 30 secondes. Lorsque le mélange est lisse ajouter le reste des ingrédients. Etaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur 4-5mm d'épaisseur. Entreposer au congélateur.

Mousse au chocolat : 20cl crème liquide entière froide - 135g chocolat noir Guanaja ou Caraïbes Valrhona - 55g sucre semoule - 2 càs d'eau - 1 oeuf - 2 jaunes d'oeufs -

Verser la crème très froide dans le bol du robot muni du fouet. Fouetter doucement puis de plus en plus vite jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse et tiende entre les branches du fouet. Réserver au réfrigérateur.

Fondre le chocolat au bain-marie ou au M.O. par tranches de 30 secondes. Remuer pour le rendre lisse.

Dans une casserole, porter à ébullition le sucre et l'eau. Dans un saladier, fouetter l'oeuf et les jaunes. Verser le sirop bouillant dessus en fouettant à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une mousse légère et crémeuse. Ajouter le chocolat chaud fondu, puis la crème fouettée froide. Mélanger en soulevant à l'aide d'une maryse et en tournant la mousse. Réserver à température ambiante.

Sirop au café : 25g sucre semoule - 25cl d'eau - 50g café expresso liquide - 1 càc extrait de café -

Tiédifier tous les ingrédients du sirop, bien mélanger pour dissoudre le sucre.

Montage : Chemiser le moule à bûche de papier alimentaire en mouillant légèrement l'intérieur du moule ou de rhodoïd ou de papier sulfurisé. Etaler la mousse au chocolat sur une épaisseur de 5cm au fond du moule en remontant sur les bords (très petite épaisseur). Démouler la crème cappuccino et placer à l'intérieur de la mousse en appuyant légèrement. Couvrir avec le reste de mousse au chocolat, découper le pralin feuilleté à la taille de l'intérieur de la bûche sur le papier, le retourner et le décoller délicatement. Le placer dans le moule. Découper un rectangle de la taille de la bûche de biscuit sacher, l'imbrimer de sirop au café à l'aide d'un pinceau. Le placer sur le rectangle de pralin feuilleté. Fermer le film alimentaire et entreposer la bûche au congélateur.

Le jour du service : glaçage miroir au chocolat au lait (de [J.M. Perruchon](#))

150g sucre en poudre - 150g glucose - 80g eau - 100g lait concentré sucré - 150g chocolat au lait Jivara Valrhona - 9g gélatine en feuilles -

Mettre la gélatine à tremper dans un grand bol d'eau froide. Verser l'eau, le sucre et le glucose dans une casserole et porter à ébullition à 103°C. Retirer du feu, ajouter le lait concentré et la gélatine égouttée puis mélanger sans incorporer d'air. Verser sur le chocolat (fondu au bain-marie ou au M.O. par tranches de 30 secondes) et mixer au mixeur-plongeant en évitant d'incorporer de l'air (éviter la formation de bulles). Maintenir le glaçage à T° entre 35° et 40°C.

Sortir la bûche du congélateur, la démouler délicatement, la déposer sur un carton (découper à la taille de la bûche moins 1/2cm tout autour) sur une grille. Grille posée elle-même sur une plaque à pâtisserie (pour récupérer l'excédent). Verser généreusement à l'aide d'un pichet le glaçage de façon continue et rapide pour napper régulièrement la bûche. Tapoter légèrement la grille puis glisser une spatule entre le carton et la grille. Passer une spatule sur le dessous pour enlever l'excédent qui coule. Décorer. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr