



Recette : bûche roulée amandes noisettes de Sébastien Serveau

Publiée sur le blog <http://roseandcook.canalblog.com> le 06/12/2016

Temps de réalisation de bout en bout : 3h mini

Pour une grande bûche de 10-12 personnes (longueur 40cm)

La bûche sera composée :

1. d'une pâte de noisettes
2. d'amandes hachées sablées
3. d'un sirop d'imbibage

4. d'une crème pâtissière
5. d'un glaçage au chocolat au lait
6. d'un biscuit moelleux aux amandes (Joconde)
7. d'une crème mousseline (= crème pât+beurre)

✂ Matériel

- 1 robot coupe
- 1 thermomètre de cuisine
- 1 balance de précision si possible
- plaque à pâtisserie
- papier sulfurisé en grande feuilles si possible
- 1 mixeur plongeant Braun à variateur
- 1 pinceau à poils
- spatule coudée

1. Pâte de noisettes

- 80g de noisettes brutes

Faire cuire les noisettes entières à 170°C pendant env.30mn (on appelle cela torréfier)

Les laisser refroidir puis les mixer au robot-coupe jusqu'à ce que la texture soit souple et pâteuse : on veut obtenir une pâte de noisettes. Arrêter de mixer quand vous obtenez de la purée de noisettes car après si on mixe trop, on obtient quelque chose de trop huileux et qui se déphase.

Autre option : vous n'avez pas de robot-coupe ou vous avez envie de zapper cette étape, vous pouvez acheter de la purée 100% noisettes comme celle de chez Jean Hervé (magasins bio)

Si 80g c'est une trop petite quantité à mixer, mettez-en plus et conservez l'excédent dans un récipient hermétique au frais

2. Amandes hachées sablées

- 25g d'eau
- 15g de sucre blanc normal
- 40g d'amandes blanches hachées (faites-le avec un couteau)

Mélanger eau+sucre et porter à ébullition. Le verser sur les amandes hachées et mettre le tout sur un tapis en silicone (ou bien une plaque à pâtisserie avec du papier sulfuré)

Cuire au four à 150°C pendant environ 20mn. Mélanger régulièrement de façon à ce que le sucre cristallise autour des amandes (qui ne doivent pas caraméliser). Laisser refroidir et réserver au sec

3. Sirop d'imbibage (j'ai divisé par 2 les doses de S.Serveau)

-125g d'eau

-75g de sucre blanc normal

Porter à ébullition le mélange eau+sucre puis stopper le feu. Laisser refroidir (le sirop se conserve au frais assez longtemps si besoin)

4. d'une crème pâtissière

-200g de lait ½ écrémé

-35g de jaunes d'œufs

-35g de sucre semoule

-17g de farine T45

-17g de poudre à crème Impérial non sucrée ou bien de maizéna

-1/4 de cuillère à café de vanille en poudre

Dans un saladier qui supporte le chaud, mélanger intimement le jaune et le sucre au fouet

Ajouter le mélange farine + poudre à crème(ou maizéna)

Faire bouillir le lait avec la vanille en poudre

Verser petit à petit le lait bouillant dans le saladier

Verser ensuite le contenu du saladier dans la casserole où il y avait le lait et faire cuire la crème pâtissière au moins 1mn30

Mettre la crème bien à plat dans du film plastique et mettre au frais

5. d'un glaçage au chocolat au lait

-560g d'eau

-250g de crème liquide

-100g de sucre en poudre

-150g de sirop de glucose ou glucose

-350g de chocolat Jivara à 40% de cacao

-10g de feuille de gélatine 200 blooms (par ex la Vahiné est à 200 blooms)

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide

Mettre à chauffer l'eau, la crème, le sucre et le glucose

Ajouter le chocolat au lait hors du feu et mélanger au fouet

Cuire l'ensemble à 103°C en mélangeant régulièrement.

Dès que cela atteint 103°C, retirer du feu et attendre 60 à 80°C avant d'introduire les feuilles de gélatine bien essorées.

Transférer dans un récipient haut.

A 50°C, mixer 2mn au mixeur plongeant sans faire de bulles et en essayer d'introduire le moins d'air possible : introduire le mixeur, remuer pour chasser la grosse bulle d'air puis mixer ensuite en commençant à vitesse basse.

Utiliser le glaçage à 30°C.

Si vous le réalisez à l'avance et le mettez au frais, il va durcir. Un peu avant de glacer votre bûche, il suffira de réchauffer votre glaçage tout doucement au micro-ondes par touches de 15s à 350w ou bien au bain-marie (attention à ne pas le surcuire, on doit juste le réchauffer !)

6. d'un biscuit moelleux aux amandes (Joconde)

-40g d'œuf + 40g de jaunes

-20g de farine t45 + 55g de sucre glace + 60g de poudre d'amandes + 1/4 de cuillère à café de vanille en poudre

-100g de blancs d'œufs

-25g de sucre en poudre

Préchauffer le four à 200°C

Dans la cuve du robot, monter les blancs au fouet, quand ils sont mousseux, ajouter les 25g de sucre progressivement pour les « serrer » (en fait on va légèrement meringuer les blancs). Quand ils sont « au bec d'oiseau », arrêter et réserver.

Dans la cuve du robot, mettre les jaunes et les œufs, ajouter les poudres (farine, sucre glace, poudre d'amandes et vanille) et monter l'ensemble au fouet pendant 5mn.

Prélever 1/3 des blancs les ajouter au mélange précédent et mélanger délicatement à la maryse puis ajouter le reste des blancs.

Etaler cette masse sur une plaque 30cm * 40 cm recouverte de papier sulfu.

Cuire à 200°C en four ventilé pendant 7-8mn

Glisser le biscuit sur une grille à la sortie du four, en le couvrant d'une autre feuille de papier.
Réserver.

7. d'une crème mousseline (= crème pât+beurre)

-375g de crème pâtissière (celle-réalisée précédemment)

-150g de beurre pommade (on réchauffe le beurre par touches de 15s à 350w au micro-ondes jusqu'à ce qu'il ait une consistance de pommade)

-70g de pâte de noisettes

Mettre la crème pâtissière dans le bol du robot et la fouetter 3-4 minutes à pleine puissance pour la réchauffer

Ajouter la pâte de noisettes puis arrêter le batteur lorsque la crème est bien homogène

Ajouter le beurre pommade en une fois

Remettre le batteur à pleine puissance de manière à bien monter la crème pendant 2mn

Vérifier que la crème soit bien lisse.

8.MONTAGE DE LA BUCHE

Enlever le papier sulfurisé du biscuit et le poser sur un nouveau papier.

Imbiber le biscuit avec le sirop tiédi (on imbibe légèrement)

Verser 380g de crème mousseline noisettes sur le biscuit imbibé et l'étaler à l'aide d'une spatule coudée. (= on doit garder suffisamment de mousseline pour glacer l'extérieur !)

Parsemer d'amandes sablées (en garder un peu pour la suite) puis rouler la buche

La serrer à l'aide d'une feuille et d'une grille

Etaler ensuite le reste de crème mousseline sur la buche puis la lisser à l'aide d'une bande de papier.

Placer la bûche 30mn au congélateur.

Réchauffer le glaçage à 30°C et glacer la bûche

Décorer avec quelques amandes sablées restantes.

✕ Organisation

Je vous conseille de réaliser au MINIMUM la veille ou la semaine précédente :

-la pâte de noisettes (à conserver au frais), les amandes sablées (à conserver dans un récipient plastique fermé), le sirop d'imbibage (à conserver au frais et à utiliser tiède le jour J).

Vous avez aussi une autre option : réaliser intégralement la bûche sans le glaçage et la congeler. Puis couler le glaçage au dernier moment et réserver votre buche au frais au minimum 4h avant le repas.

Le glaçage peut être préparé 2-3 jours avant et réchauffé puis coulé au dernier moment (sauf si vous décidez de mettre de l'agar-agar qui ne re-fond pas !)