

Bûche Passionnément choc'

Ingrédients pour une gouttière de 53cm:

biscuit sacher cacao (recette de Mercotte) :

pour un tapis silicone de 30 x 40

65g de poudre d'amandes

65g de sucre semoule

75g d'œufs entiers

75g de jaunes d'œuf

40g de farine

25g de cacao sans sucre

2g de levure chimique

110g de blancs d'œufs

30g de sucre

35g de beurre

Battez la poudre d'amandes, le sucre avec $\frac{1}{4}$ des œufs puis ajoutez le reste des œufs progressivement. Fouettez une dizaine de minutes. Mélangez la farine, le cacao, la levure. Faites fondre le beurre. Montez les blancs en neige avec la deuxième dose de sucre. Prélevez une partie du mélange œufs-sucre-amandes et mélangez avec une cuillère de blancs montés et le beurre fondu. Incorporez délicatement les poudres tamisées à l'appareil œufs-sucre-amandes puis terminez avec le mélange beurre-blancs-mélange. Finissez avec le reste des blancs à la maryse. Étalez sur le tapis silicone et faites cuire à 170° environ 15 minutes. Démoulez et laissez refroidir.

Croustillant :

200g de chocolat au lait

120g de gavottes écrasées

Faites fondre le chocolat et ajoutez les gavottes écrasées. Étalez entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une très fine épaisseur. Mettez au frais pour que cela prenne.

Crèmeux passion

265g de purée de fruits de la passion

65g de jaunes d'œufs

100g d'œufs entiers

65g de sucre

75g de beurre pommade

3g de gélatine ramollie dans l'eau froide

Mélangez la purée de fruits de la passion avec les jaunes, les œufs entiers et le sucre. Faites épaisser au bain marie sans cesser de remuer. Ajoutez la gélatine essorée puis quand le mélange est entre 35

et 40° ajoutez le beurre. Mixez au mixer plongeant et coulez le crémeux dans votre moule à bûche tapissé d'une feuille de rhodoïd.

Mousse chocolat passion

55g de crème liquide entière

75g pulpe de passion

15g de beurre

35g de sucre

10g d'eau

30g de jaunes d'œufs (2 gros)

135g de chocolat au lait

265g de crème fouettée

Faire bouillir la crème, le jus de passion et le beurre, laisser refroidir.

Cuire le sucre et l'eau à 121, et verser sur les jaunes montés. Battre jusqu'à refroidissement.

Monter la crème de façon souple. Fondre le chocolat à 45°, y incorporer une partie de la crème montée, le mélange beurre, crème et passion, la pâte à bombe puis le reste de crème montée.

Velours:

200g de chocolat au lait

130g de beurre de cacao

Faites fondre le chocolat avec le beurre de cacao. Filtrez dans une passoire. Mixez si besoin. Versez dans votre pistolet à peinture et vaporisez sur votre bûche glacée.

Montage :

Tapissez votre moule à bûche d'une feuille de rhodoïd. Versez les 3/4 de la mousse chocolat-passion. Disposez votre insert à la passion en l'enfonçant légèrement. Recouvrez avec le reste de mousse chocolat-passion. Faites prendre au congélateur 30 minutes. Découpez une bande de biscuit sacher de la longueur de votre moule mais un peu moins large de 0,5cm de chaque côté. Faites de même avec le croustillant feuillantine. Disposez la bande de croustillant sur la mousse ainsi que la bande de biscuit et enfoncez les légèrement. Faites prendre une nuit au congélateur.

Le lendemain, passez le velours chocolat. Décorez selon vos envies!