

Bûche gianduja, vanille tonka, glaçage miroir rayé

(<http://www.autourdematable.com/archives/2017/12/30/35995025.html>)

Sur le blog : Autour de ma table... (<http://www.autourdematable.com/>)

Voici la seconde bûche proposée pour notre réveillon de Noël et proposée lors de mes ateliers de fin d'année la bûche gianduja, vanille tonka et son glaçage miroir rayé jaune or et chocolat au lait.

Pour plus de facilité, j'ai fait sur 2 couches mais il est possible de réaliser des inserts avec le moule à cake long ou moule Bûchettes ou encore le moule Annapurna.

INGRÉDIENTS

Pour le glaçage miroir jaune doré (la veille)

- 6 g de gélatine en feuilles
- 40 g d'eau
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre inverti ou sirop de glucose
- 100 g de pistoles de chocolat blanc
- 60 g de lait concentré sucré
- 1 demi-cuillère à café de colorant en poudre jaune
- 1 c. à c. de poudre scintillante or

Pour le glaçage miroir au chocolat au lait (la veille)

- 6 g de gélatine en feuilles**
- 55 g d'eau
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de sucre inverti ou sirop de glucose
- 65 g de lait concentré non sucré
- 100 g de pistoles de chocolat au lait

Pour le croustillant chocolat (la veille)

- 120 g de biscuits sablés bretons
- 30 g de noisettes grillées concassées
- 30 g de grains de riz soufflés au chocolat
- 45 g de pistoles de chocolat noir
- 45 g de pistoles de chocolat au lait
- 10 g d'huile de pépins de raisin

Pour la bavaroise au Gianduja (la veille)

- 5 g de gélatine en feuilles
- 90 g de lait entier
- 1 jaune d'oeuf
- 20 g de sucre en poudre fin
- 90 g de gianduja maison
- 180 g de crème fleurette entière 30% MG

Pour la bavaroise vanille tonka (la veille)

- 5 g de gélatine en feuilles
- 90 g de lait entier
- 1 jaune d'oeuf
- sucre en poudre fin
- 1 gousse(s) de vanille (graines)
- 1 demi-fève tonka râpée
- 180 g de crème fleurette entière 30% MG

Pour le glaçage et la décoration (le lendemain)

- 1 semelle à bûche carton doré
- des pistoles de chocolat blanc
- du colorant jaune
- de la poudre scintillante or

- des pistoles de chocolat au lait

PRÉPARATION

POUR LE GLAÇAGE MIROIR JAUNE DORÉ (LA VEILLE)

Peser et réhydrater la gélatine dans l'eau froide 5 minutes dans le pichet à bec verseur.

Cuire l'eau, le sucre et le sucre inversé ou sirop de glucose à 102°C, 3 minutes - 100°C - vitesse 2. (sans verre doseur).

Contrôler avec un thermomètre infrarouge.(Il faudra peut être ajuster le temps selon température des ingrédients). Verser les pistoles de chocolat blanc, mélanger 1 minute - vitesse 3.(sans verre doseur)

Ajouter le lait concentré, le colorant, la poudre scintillante (facultatif, pour un effet irisé) et la gélatine** réhydratée et essorée. Mélanger 1 minute - vitesse 3. (sans verre doseur)

Lisser le tout en mixant 2 minutes - vitesse 3.(sans verre doseur)

Vider dans un récipient allant au micro-ondes. Réserver au réfrigérateur, le filmer si pas de couvercle.

POUR LE GLAÇAGE MIROIR AU CHOCOLAT AU LAIT (LA VEILLE)

Mettre la gélatine** à tremper dans le pichet dans l'eau froide.

Dans le bol, verser l'eau, le sucre et le sucre inversé ou sirop de glucose. Cuire ce sirop jusqu'à 103°C, 3 minutes - 100°C - vitesse 2.(sans verre doseur). Contrôler avec un thermomètre infrarouge.(Il faudra peut être ajuster le temps selon température des ingrédients).

Lorsque le sirop atteint 103°C, ajouter le lait concentré non sucré et la gélatine essorée. Mélanger 1 minute 30 - vitesse 3.(sans verre doseur)

Verser les pistoles de chocolat au lait et mélanger 3 minutes - vitesse 3.(sans verre doseur)

Verser dans un pichet allant au micro- ondes ou un bocal. Filmer au contact du glaçage. Réserver 12 à 24 heures au réfrigérateur avant de l'utiliser.

(celui utilisé est plus clair car vient de la récupération de mes 1er tests)

Couleur à obtenir avant récupération pour un contraste plus prononcé

POUR LE CROUSTILLANT CHOCOLAT (LA VEILLE)

Mettre les noisettes grillées et concassées dans un cul de poule.

Ajouter les biscuits sablés émiettés ainsi que les céréales au chocolat.

Verser dessus le mélange de chocolat noir/au lait fondu (micro ondes par tranches de 30 secondes, mélanger entre chaque chauffe) et l'huile de pépins de raisin.

Bien mélanger le tout à l'aide de la spatule mélangeuse.

Déposer le mélange sur le Flexipan® plat à la taille du moule bûche, sur 1 cm de haut, tasser.

Refroidir 20 à 30 minutes au réfrigérateur.

POUR LA BAVAROISE AU GIANDUJA (LA VEILLE)

Placer le moule bûche sur la plaque alu perforée. Réhydrater la gélatine** dans un bol d'eau froide environ 10 minutes.(hors robot)

Cuire à l'anglaise le lait, le jaune d'œuf et le sucre 2 minutes 30 - 80°C - vitesse 4. (sans verre doseur)

Incorporer la gélatine essorée et le gianduja maison (ma recette sur le club), émulsionner 1 minute - vitesse 4.

Dans un cul de poule, monter la crème fleurette puis l'ajouter à la préparation précédente refroidie à moins de 30°C. Placer dans une poche à douille et dresser dans le fond du moule à bûche "sans baver" sur la partie haute du moule. Tapoter la plaque alu.

POUR LA BAVAROISE VANILLE TONKA (LA VEILLE)

Réhydrater la gélatine** dans un bol d'eau froide environ 10 minutes.(hors robot)

Cuire à l'anglaise le lait, le jaune d'œuf, les graines de vanille, la demi fève tonka râpée fraîchement et le sucre 2 minutes 30 - 80°C - vitesse 4. (sans verre doseur)

Incorporer la gélatine essorée et lisser 30 secondes - vitesse 4.

Dans un cul de poule, monter la crème fleurette puis l'ajouter à la préparation précédente refroidie à moins de 30°C. Placer dans une poche à douille et dresser sur la bavaroise gianduja. Tapoter la plaque alu.

POUR LE SOCLE

Placer le croustillant au chocolat ajusté à la taille du moule. Appuyer pour enfoncer et faire remonter un peu la bavaroise. Poser une semelle à bûche et filmer puis placer au congélateur au moins 12h00.

POUR LE GLAÇAGE ET LA DÉCORATION (LE LENDEMAIN)

Réchauffer les glaçages miroir au micro-ondes en ne dépassant pas 35°C.

Les verser en même temps dans le pichet verseur.

Sortir l'entremets, démouler congelé sur la grille à pâtisserie placée sur un récipient creux (sans la semelle à bûche).

Verser les glaçages miroir immédiatement, laisser égoutter.

Passer la spatule inox tout le long pour couper les filaments.

Replacer sur la semelle à bûche puis sur le plat de présentation au réfrigérateur jusqu'au service et au moins 6h00 avant.

IMPORTANT : Décorer juste avant de le servir : (surtout si déco en P.A.S)(elles sont placées pour faire les photos de jour)

POUR LA DÉCORATION

Confectionner des chocolats maison avec du chocolat blanc tempéré et coloré en jaune (colorant cacao) moulés dans des moules à chocolat en polycarbonate et peints avec la poudre scintillante or et des embouts de bûche en chocolat au lait.

Tempérer le chocolat au lait et avec une poche à douille, remplir le dessin de l'embout placé sous une feuille de rhodoïd (matrice maison, contour découper sapin) et réaliser des pastilles de tailles différentes. Laisser cristalliser dans un endroit froid et sec.

Placer les embouts côté lisse et brillant visible vers vous de chaque côté.

Poser les chocolats maison sur le dessus.

Placer des sujets de Noël (sur la boutique en ligne Guy Demarle)

Bonne dégustation !!!

MATRICE POUR EMBOUTS DE BUCHE SAPINS

MATRICE_SAPINS_X_6

<https://club.guydemarle.com/recette-cookin/buche-gianduja-vanille-tonka-glacage-miroir-raye>