

Bûche café, cannelle & chocolat au lait

Catégorie : Recettes de Noël

Ingrédients

- 85g de crème liquide entière
- 15g de miel neutre
- 125g de chocolat Jivara
- 21g de beurre
- 90g de blancs d'œufs
- 29g de sucre
- 22g de jaunes d'œufs
- 95g de chocolat Jivara
- 1 expresso pour l'imbibage
- 27g de blancs d'œufs
- 62g de sucre glace
- 100g de poudre d'amande
- 3g de cannelle en poudre
- 50g de jaunes d'œufs
- 60g de sucre
- 4g de gélatine
- 125g de lait
- 5g d'extrait de café Norohy
- 230g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 170g de chocolat Jivara
- 375g de crème liquide à 35% de matière grasse

Préparation

1. Faites fondre le chocolat, puis versez la crème chaude dessus en plusieurs fois, en mélangeant bien entre chaque ajout de façon à obtenir une ganache lisse et brillante.
2. Biscuit chocolat sans farine : de beurre de blancs d'œufs de sucre de jaunes d'œufs de chocolat Jivara Faites fondre le beurre et le chocolat.
3. Ajoutez les jaunes d'œuf 1 à 1 en mélangeant au fouet.
4. Montez les blancs d'œufs en neige avec le sucre.
5. Ajoutez délicatement les blancs montés au mélange chocolaté.
6. Versez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé sur 1cm d'épaisseur, en un rectangle de 25cm de côté.
7. Enfournez pour 13 minutes dans le four préchauffé à 180°C.
8. Laissez refroidir, puis découpez 4 rectangles de 25cm de long et 4 à 5cm de côté.
9. Insert : 1 expresso pour l'imbibage Imbibez les biscuits avec un peu de café.
10. Alternez les couches de biscuit imbibé et de ganache refroidie et cristallisée en terminant par le biscuit.
11. Placez l'insert au congélateur jusqu'au montage.
12. Mettez la pâte au réfrigérateur pour minimum 1 heure, puis étalez-la sur 1cm d'épaisseur.
13. Détaillez un rectangle de 24cm par 7,5cm (avec le reste de pâte vous pouvez faire des biscuits individuels).
14. Laissez le biscuit sécher pendant 2 heures à l'air libre, puis enfournez dans le four préchauffé à 150°C pour 10 à 12 minutes.
15. Mousse au café : de jaunes d'œufs de sucre de gélatine de lait d'extrait de café Norohy de crème liquide à 35% de matière grasse Mettez la gélatine dans un bol d'eau pour la réhydrater.

16. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
17. Faites chauffer le lait avec le café, puis versez-le sur les œufs.
18. Reversez le tout dans la casserole, puis faites cuire jusqu'à 83°C.
19. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis laissez refroidir jusqu'à 35°C.
20. Ensuite, montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme, puis incorporez-la délicatement à la crème au café.
21. Passez au montage.
22. Montage : Versez la moitié de la mousse dans le moule à bûche.
23. Ajoutez l'insert, enfoncez-le légèrement, puis ajoutez le reste de mousse.
24. Terminez avec le biscuit à la cannelle, puis placez la bûche au congélateur jusqu'à prise complète.
25. Ganache montée Jivara : de chocolat Jivara de crème liquide à 35% de matière grasse Faites chauffer la moitié de la crème.
26. Versez-la sur le chocolat partiellement fondu, puis mixez pour obtenir une ganache bien lisse.
27. Ajoutez le reste de crème froide et mixez à nouveau.
28. Filmez la ganache au contact, puis placez-la au réfrigérateur pendant 6 heures minimum, au mieux une nuit.
29. Finitions : Cannelle en poudre Montez la ganache comme une chantilly.
30. Démoulez la bûche, placez-la sur votre plat de service, puis pochez la ganache dessus.
31. Mettez-la bûche au réfrigérateur pendant minimum 3 heures pour la laisser décongeler, saupoudrez-la de cannelle puis régalez-vous !