

Bûche cookie, chocolat & vanille

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 125g de beurre
- 105g de sucre noir (mascovado)
- 105g de sucre
- 110g de pépites de chocolat noir
- 60g de noix hachées
- 50g de noisettes hachées
- 75g de farine
- 20g de maïzena
- 1g de bicarbonate de soude
- 1g de sel
- 35g de Jivara ou de chocolat au lait 40%
- 45g de crêpes dentelles émiettées
- 40g de crème liquide entière
- 13g de jaunes d'œufs
- 6g de sucre semoule
- 1g de gélatine en feuille
- 25g de chocolat noir
- 135g de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 18g de sucre semoule
- 0,6g de pectine NH
- 30g de jaunes d'œufs
- 92g de lait entier
- 19g de crème double
- 1 gousse de vanille
- 6g de vanille liquide
- 19g de sucre semoule (1)
- 31g de jaunes d'œufs
- 12g de sucre semoule (2)
- 400g de crème liquide
- 140g de lait
- 290g de crème liquide
- 280g de sucre 1
- 100g de glucose
- 25g de fécule
- 90g de sucre 2
- 15g de gélatine en poudre
- 60g d'eau pour la gélatine

Préparation

1. A une semaine de Noël, il était temps que je vous propose ma première recette de bûche de l'année, une bûche toute en gourmandise aux saveurs de chocolat, vanille et cookie.
2. Elle ne comporte aucune difficulté particulière, il faut simplement s'organiser un peu pour respecter les différents temps de prise au congélateur.
3. Et bonus, vous pouvez la « customiser » selon vos goûts en utilisant le chocolat et les fruits secs de votre choix !
4. Incorporez ensuite l'œuf, puis la farine, la maïzena, le sel et le bicarbonate.
5. Enfin, ajoutez le chocolat et les noix/noisettes.
6. Formez un « tas » rectangulaire sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (si vous avez un cadre

rectangulaire, vous pouvez mettre la pâte dedans, mais n'en ayant pas j'ai laissé la pâte s'étaler dans le four avant de découper un rectangle de la bonne taille).

7. Enfournez dans le four préchauffé à 210°C puis au bout de 5 minutes de cuisson baissez à 190°C et continuez la cuisson pendant environ 10 minutes (le cookie est encore mou à la sortie du four mais il durcit en refroidissant).

8. Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis ajouter le praliné et les gavottes émiettées.

9. Etalez le croustillant sur le cookie refroidi et découpé à la bonne taille et faites cristalliser au congélateur.

10. Placez la gélatine dans un grand bol d'eau froide pour la réhydrater.

11. Préparez une crème anglaise : portez à ébullition le lait et la crème.

12. En parallèle, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.

13. Versez ensuite le liquide bouillant sur les œufs en fouettant bien, puis reversez le tout dans une casserole.

14. Faites cuire la crème jusqu'à 84°C en remuant constamment, puis ôtez du feu.

15. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis le chocolat fondu et passez le crémeux au mixeur plongeant.

16. Versez ensuite dans le moule à insert (en veillant bien à laisser de la place pour l'insert vanille).

17. Portez à ébullition le lait, la crème et les grains de la gousse de vanille.

18. Laissez refroidir, puis chinoisez le liquide.

19. Mélangez le sucre et la pectine, puis versez le lait sur ce mélange en fouettant constamment.

20. Reversez le tout dans la casserole et portez à ébullition.

21. Hors du feu, ajoutez ensuite les jaunes d'œufs battus en remuant bien, puis coulez la préparation sur le crémeux chocolat congelé dans votre moule à insert.

22. Placez au congélateur.

23. Ne préparez la mousse vanille que lorsque le croustillant et l'insert vanille sont congelés.

24. Commencez par préparer la crème anglaise : mettez la gélatine dans un bol d'eau bien froide.

25. Portez à ébullition le lait, la crème double, la gousse de vanille grattée, la vanille liquide et le sucre (1).

26. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre (2).

27. Versez dessus la moitié du lait bouillant en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.

28. Faites cuire sur feu doux jusqu'à atteindre la température de 85°C.

29. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis laissez la crème refroidir.

30. Battez la crème liquide bien froide jusqu'à obtenir une chantilly pas trop ferme.

31. Quand la crème anglaise est à 26°C, ajoutez une petite partie de la chantilly et incorporez-la en mélangeant vivement.

32. Ajoutez ensuite délicatement le reste de la chantilly, en faisant attention à ne pas faire retomber le mélange.

33. Montage : Versez la moitié de la mousse vanille dans le moule, et faites-la remonter pour tapisser toutes les parois du moule.

34. Placez-la quelques minutes au congélateur, puis déposez ensuite l'insert chocolat/vanille.

35. Recouvrez et égalisez avec le reste de mousse à la vanille, et refermez avec le cookie/croustillant.

36. Placez au congélateur pour quelques heures.

37. Glaçage et finitions : J'ai utilisé la recette du glaçage fécule de Cédric Grolet mais vous pouvez bien sûr utiliser une recette de glaçage miroir à base de chocolat ou cacao.

38. Hydratez la gélatine dans l'eau froide.

39. Portez à ébullition le lait, la crème, le sucre 1 et le glucose.

40. Ajoutez ensuite le mélange le sucre 2 et fécule et fouettant bien et faites bouillir tout en continuant de remuer.
41. Quand le glaçage est à 40°C, incorporez la gélatine et le colorant puis passez le glaçage au mixeur plongeant en évitant d'incorporer des bulles.
42. Attendez que le glaçage soit à 30-35°C puis démoulez votre bûche congelée, placez-la sur une grille et versez le glaçage dessus.
43. Quand le glaçage commence à prendre, décorez avec les demies-noisettes et la feuille d'argent, puis attendez quelques heures que votre bûche décongèle !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com