

Bûche Jardin d'Eden (poire, caramel, vanille) de Christophe Felder & Camille Lesecq

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 180g de crème liquide entière
- 45g de sucre semoule
- 45g de jaune d'œuf
- 3,5cl d'eau tiède
- 80g de blancs d'œuf
- 50g de jaunes d'œuf
- 70g de farine T45
- 50g de sucre semoule
- 4g de pectine
- 50g de poudre d'amande
- 50g de sucre glace
- 70g de blancs d'œufs
- 20g de sucre semoule
- 35g de farine T45
- 15g de beurre
- 15g de pâte d'amande
- 2 jaunes d'œuf
- 90g de sucre semoule
- 1 œuf
- 1cl d'eau tiède
- 60g de blancs d'œuf
- 65g de farine T45
- 1g de levure chimique
- 5g de cacao amer en poudre
- 20g de poudre de noisette
- 20g de praliné noisette
- 50g de sucre
- 2cl d'eau-de-vie de poire
- 5,5cl de lait entier
- 50g de jaunes d'œuf
- 50g de sucre semoule
- 200g de crème fouettée
- 1cl d'eau-de-vie de poire williams
- 20g de sucre semoule
- 1 cuillère à café de vanille liquide

Préparation

1. Avec un peu de retard, voilà finalement la recette de ma deuxième bûche de Noël, à nouveau issue du livre Bûches de Christophe Felder et Camille Lesecq, la Jardin d'Eden.
2. Avec trois biscuits, une mousse et deux inserts, cette bûche aux saveurs de poire, caramel et vanille est bien gourmande mais malgré tout très délicate et légère (mention spécial pour le biscuit moelleux à l'ancienne, vraiment excellent !
3.).
4. Portez la crème à ébullition avec la vanille et laissez infuser quelques minutes.
5. Réalisez un caramel à sec avec le sucre, puis versez la crème liquide chaude sur le sucre en remuant sans arrêt.
6. Versez ensuite en fouettant sur les jaunes d'œufs puis faites cuire jusqu'à 80°C, comme une crème anglaise.

7. Ajoutez ensuite la gélatine réhydratée et essorée et mélangez, puis réservez le crémeux au frais.
8. Préparez un caramel à sec avec le sucre, puis déglacez-le avec l'eau tiède.
9. Montez les blancs en neige pas trop ferme, puis versez petit à petit le caramel en fouettant toujours.
10. Ajoutez ensuite les jaunes d'œufs au batteur rapidement, puis la farine tamisée à l'aide d'une maryse.
11. Etalez le biscuit sur une épaisseur de 6mm sur une feuille de papier cuisson ou un tapis en silicone (j'ai trouvé le biscuit après cuisson un peu trop épais, je vous conseille de l'étaler sur 4mm seulement).
12. Enfournez 7 à 8 minutes dans le four préchauffé à 180°C, puis laissez-refroidir sur une grille.
13. Insert roulé au caramel : Etalez le crémeux caramel sur le biscuit noisette redécoupé à la longueur du moule, puis roulez le biscuit en le serrant le plus possible (je l'ai enfermé dans du papier film pour pouvoir bien le serrer), et mettez-le au congélateur pour 1h minimum.
14. Epluchez les poires, puis coupez-les en gros dés.
15. Préparer un caramel à sec avec de sucre, et mélangez le sucre restant avec la pectine.
16. Une fois que le caramel a une jolie couleur, ajoutez le sucre/pectine, puis les morceaux de poire.
17. Faites cuire le tout pendant quelques minutes à feu vif en remuant régulièrement, jusqu'à avoir des poires cuites enrobées de caramel.
18. Versez dans une petite gouttière et laissez un peu refroidir (la texture doit être assez figée après refroidissement), puis placez au congélateur pour quelques heures.
19. Fouettez les œufs avec la poudre d'amande et le sucre glace pendant 15 minutes (avec le fouet du robot ou un fouet électrique).
20. Montez les blancs en neige, puis serrez-les avec le sucre semoule.
21. Incorporez délicatement les blancs au premier mélange, puis ajoutez la farine tamisée.
22. Etalez la pâte sur une plaque de 300x400mm, puis enfournez dans le four préchauffé à 200°C pendant 10 minutes (attention de bien surveiller, si le biscuit est trop sec il risquera de se fissurer au moment de le placer dans le moule).
23. Je l'ai découpé et transféré dans mon moule à bûche lorsqu'il était encore tiède, mais vous pouvez aussi le laisser refroidir sur une grille avant de l'y placer.
24. La quantité de ce biscuit était aussi trop importante, vous pouvez réduire un peu les quantités pour avoir moins de restes.
25. Préparez un beurre noisette avec le beurre (il doit avoir arrêté de crépiter et avoir une jolie couleur noisette).
26. Mixez la pâte d'amande (préalablement ramollie au micro-onde) avec les jaunes d'œufs (en les versant petit à petit).
27. Versez dans la cuve du robot, ajoutez l'œuf et de sucre puis fouettez à grande vitesse.
28. Ajoutez l'eau tiède.
29. Montez les blancs en neige puis serrez-les avec de sucre semoule pour obtenir un mélange assez ferme.
30. Ajoutez les blancs au mélange œufs-amande délicatement, puis ajoutez la farine, la levure chimique, le cacao et la poudre de noisette tamisés.
31. Prélevez un peu de ce mélange et ajoutez-le au beurre fondu légèrement refroidi.
32. Ajoutez ensuite le praliné, puis reversez le tout dans la pâte.
33. Etalez la pâte sur 1cm de hauteur, puis enfournez à 180°C pendant 15 minutes.
34. Portez à ébullition l'eau, le sucre et la vanille, puis ajoutez l'eau-de-vie de poire et laissez refroidir.
35. Mettez la gélatine dans un grand bol d'eau froide pour la réhydrater.
36. Préparez une crème anglaise : portez le lait à ébullition avec la vanille.

37. En parallèle, fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre.
38. Versez un peu de lait chaud dessus, puis reversez le tout dans la casserole.
39. Faites cuire en remuant jusqu'à 82°C, puis hors du feu incorporez la gélatine réhydratée et essorée.
40. Laissez refroidir, puis lorsque la crème anglaise est à environ 30°C, ajoutez un peu de crème fouettée en remuant délicatement.
41. Incorporez ensuite le reste de crème fouettée et l'eau-de-vie de poire toujours en remuant délicatement.
42. Montage :Placez le biscuit joconde redécoupé à la bonne taille au fond de votre gouttière à bûche.
43. Imbibez-le légèrement avec du sirop de poire à l'aide d'un pinceau, puis pochez un gros tiers de bavaroise vanille.
44. Déposez l'insert de biscuit roulé au caramel, puis égalisez avec de la bavaroise.
45. Déposez ensuite l'insert de poire, puis versez le reste de bavaroise.
46. Terminez en posant le biscuit moelleux à l'ancienne, puis placez au congélateur quelques heures.
47. Fouettez la crème liquide avec le sucre et les vanilles jusqu'à obtention d'une chantilly bien ferme.
48. Finitions : Démoulez la bûche, puis pochez la chantilly tout autour en lissant avec une feuille de rhodoïd.
49. Décorez ensuite avec le reste de chantilly, des petites meringues ou encore des décors en chocolat !