

Bûche mendiant (chocolat noir & fruits secs : noisette, pistache, amande)

Préparation

1. Mon moule à bûche et moule à insert viennent de Guy Demarle : code parrainage FLAVIE10 à indiquer à l'inscription pour 10 offerts (affilié).
2. J'ai utilisé le sirop d'érable et les noix de pécan Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
3. Faites chauffer la crème.
4. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre ; versez la crème chaude dessus, puis faites cuire à 83°C en remuant sans arrêt.
5. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée puis la purée de pistache.
6. Versez le crémeux dans le moule à insert, puis placez-le au congélateur.
7. Insert crémeux amande : de jaunes d'œufs de sucre 0, de gélatine de crème liquide entière de purée d'amande Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide.
8. Faites chauffer la crème.
9. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre ; versez la crème chaude dessus, puis faites cuire à 83°C en remuant sans arrêt.
10. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée puis la purée d'amande.
11. Versez le crémeux amande dans le moule à insert sur le crémeux pistache, puis placez-le au congélateur.
12. Biscuit chocolat : de beurre de chocolat noir de blancs d'œufs de sucre semoule de jaunes d'œufs de praliné noisette Quelques noisettes, amandes, pistaches entières Faites fondre le chocolat et le beurre à 50°C.
13. Montez les blancs en neige et serrez-les avec le sucre pour avoir une meringue.
14. Incorporez une petite partie des blancs montés au mélange beurre/chocolat, puis ajoutez les jaunes d'œufs.
15. Ajoutez enfin le reste de la meringue délicatement à la maryse.
16. Versez dans un cadre, puis faites cuire 10 à 15 minutes à 180°C.
17. Laissez refroidir, puis détaillez deux rectangles de 28cm de long sur 7cm de large.
18. Sur l'un des deux, étalez le praliné noisette puis ajoutez les fruits secs entiers.
19. Recouvrez avec le deuxième biscuit.
20. Placez au congélateur jusqu'au montage.
21. Mousse chocolat noir : de lait entier de gélatine de chocolat noir de crème liquide à 35% de matière grasse.
22. Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide.
23. Faites chauffer le lait, puis ajoutez la gélatine réhydratée (et essorée si vous utilisez de la gélatine en feuilles).
24. Versez sur le chocolat noir préalablement fondu, mixez pour obtenir une ganache lisse et brillante.
25. Quand le mélange est à 45°C, montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme et incorporez-la délicatement à la ganache.
26. Passez immédiatement au montage.
27. Montage : Versez 1/3 de la mousse au fond du moule.

28. Ajoutez l'insert pistache/amande, puis recouvrez avec de la mousse.
29. Terminez en ajoutant le double biscuit chocolat, puis lissez avec le reste de mousse.
30. Placez au congélateur jusqu'à prise complète.
31. Finitions : de chocolat noir d'huile neutre Quelques pistaches, amandes, noisettes entières Faites fondre le chocolat, puis ajoutez l'huile et mélangez bien.
32. Démoulez la bûche et placez-la sur une grille.
33. Versez le glaçage dessus, puis ajoutez les fruits secs entiers.
34. Laissez décongeler au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com