

Bûche tiramisu façon chalet de Noël

Préparation

1. J'ai utilisé mon Cooking Chef de Kenwood pour faire le biscuit & le sabayon de la mousse : code FLAVIE = 3 accessoires au choix offerts pour l'achat d'un cooking chef / code FLAVIEDREAM = les accessoires laminoir et bol multifonction + un plat Le Creuset offert pour l'achat d'un Cooking chef / collaboration commerciale.
2. Plaque perforée et poches à douille Guy Demarle : code parrainage FLAVIE10 = 10 offerts pour la première commande.
3. Ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez rapidement pour les intégrer.
4. Ajoutez ensuite la farine préalablement tamisée, et incorporez-la délicatement à l'aide d'une maryse.
5. Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 16mm.
6. Pochez deux rectangles de la longueur souhaitée (entre 25 et 30cm) et 8cm de largeur, un rectangle de la même longueur et de 4cm de largeur et un de la même longueur et de 1,5cm de largeur.
7. Avec la pâte restante, pochez des biscuits individuels (qui serviront pour former le toit du chalet).
8. Saupoudrez les biscuits cuillères de sucre glace à deux reprises, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 10 à 12 minutes.
9. Laissez refroidir.
10. La préparation doit gonfler, blanchir, puis épaissir progressivement (restez à feu doux pour ne pas obtenir une omelette) ; ajoutez ensuite le café froid progressivement et faites encore épaissir quelques minutes en fouettant constamment.
11. Attention à ne pas dépasser les 65°C.
12. Fouettez encore un peu en dehors du feu pour faire refroidir le mélange.
13. Ensuite, ajoutez le mascarpone.
14. Montez les blancs d'œufs en neige avec les de sucre pour les serrer.
15. Incorporez-les délicatement au mélange précédent à l'aide d'une maryse.
16. Passez immédiatement au montage.
17. Le montage : QS de café refroidi et légèrement sucré Placez un des deux rectangles de biscuits cuillères sur votre plat de service.
18. Imbibez-le légèrement avec du café, puis pochez la mousse mascarpone dessus.
19. Ajoutez le deuxième rectangle de biscuit, imbibez-le, puis la mousse.
20. Ensuite, le rectangle moyen, imbibé de café, à nouveau de la mousse puis le petit rectangle imbibé de café.
21. Lissez le tout avec la mousse restante de façon à former les murs et un triangle pour le toit.
22. Placez au réfrigérateur au moins 3 heures.
23. La ganache chocolat noir : de chocolat Caraïbes de crème liquide entière de miel neutre Faites chauffer la crème avec le miel.
24. Versez le tout sur le chocolat préalablement fondu, et mixez au mixeur plongeant pour obtenir une ganache lisse et brillante.
25. Laissez-la cristalliser, puis pochez-la à l'aide d'une petite douille étoile (la plus petite que vous ayez) pour former les murs.
26. Ajoutez ensuite les biscuits cuillères pour créer le toit, laissez à nouveau reposer au moins 1 heure au réfrigérateur puis régalez-vous !

