

Bûche façon brookie (cookie / brownie)

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. Faites chauffer le lait avec les grains de la gousse de vanille, puis ajoutez-y la gélatine réhydratée (et essorée si vous utilisez des feuilles).
3. Versez le liquide chaud sur le chocolat blanc préalablement fondu, puis mixez au mixeur plongeant pour avoir une ganache lisse et brillante.
4. Ajoutez enfin la crème froide, puis mixez à nouveau.
5. Filmez au contact et laissez cristalliser au réfrigérateur au minimum 6 heures.
6. Quand la namelaka a totalement cristallisé, mettez-la dans votre moule à insert puis placez-le au congélateur jusqu'à prise complète.
7. Cookie dough : de farine de beurre 1 pincée de sel de sucre type muscovado ou vergeoise de sucre semoule 1 cuillère à café d'extrait de vanille de pépites de chocolat noir Etalez la farine sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et placez-la dans le four préchauffé à 180°C pour environ 10 à 15 minutes, en mélangeant de temps en temps.
8. Laissez-la totalement refroidir.
9. Mélangez le beurre pommade avec les sucres, la vanille et le sel.
10. Ajoutez ensuite la farine refroidie, puis les pépites de chocolat.
11. Pâte à cookie : de beurre pommade de sucre vergeoise 1 cuillère à café d'extrait de vanille de sucre semoule d'œuf de farine 30 de pépites de chocolat noir 1 pincée de sel Mélangez le beurre pommade avec les sucres et la vanille.
12. Ajoutez ensuite l'œuf, puis la farine, le sel et les pépites de chocolat.
13. Réservez le temps de préparer le brownie.
14. Pâte à brownie : 2 œufs de sucre de beurre de chocolat noir de farine Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange blanchi et gonflé.
15. Faites fondre le chocolat avec le beurre, puis ajoutez-les au mélange précédent.
16. Incorporez enfin la farine tamisée.
17. Ensuite, dans un cadre rectangulaire, versez en alternance de la pâte à cookie et de la pâte à brownie.
18. Enfournerez dans le four préchauffé à 180°C pour 15 à 20 minutes de cuisson.
19. Laissez refroidir, puis découpez un rectangle de la bonne taille.
20. Mousse au chocolat : de lait entier de gélatine de chocolat noir de crème liquide à 35% de matière grasse.
21. Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide.
22. Faites chauffer le lait, puis ajoutez la gélatine réhydratée (et essorée si vous utilisez de la gélatine en feuilles).
23. Versez sur le chocolat noir préalablement fondu, mixez pour obtenir une ganache lisse et brillante.
24. Quand le mélange est à 45°C, montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme et incorporez-la délicatement à la ganache.
25. Ajoutez des petits morceaux de pâte à cookie crue dans la mousse.
26. Passez immédiatement au montage.

27. Montage : Versez les 2/3 de la mousse au fond du moule, ajoutez encore quelques morceaux de cookie dough.
28. Ajoutez l'insert namelaka vanille.
29. Recouvrez avec la mousse, puis ajoutez le brookie.
30. Lissez, puis placez au congélateur jusqu'à prise complète.
31. Finitions : de chocolat noir d'huile neutre Un peu de chocolat blanc (optionnel) Faites fondre le chocolat noir, puis ajoutez l'huile neutre.
32. Démoulez la bûche congelée, puis placez-la sur une grille.
33. Versez le glaçage dessus, puis si vous voulez ajoutez un peu de chocolat blanc fondu pour « dessiner » des cookies.
34. Placez-la bûche sur votre plat de service, au réfrigérateur pendant minimum 4 heures pour qu'elle décongèle avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com