

Bûche cookie, vanille & chocolats Valrhona

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 60g de crème liquide entière
- 24g de jaunes d'œufs
- 9g de sucre semoule
- 1,5g de gélatine en feuille
- 45g de chocolat noir caraïbes ou un chocolat à 65/70% de cacao
- 60g praliné
- 60g biskelia
- 12g miel
- 18g beurre
- 37g de sucre muscovado
- 35g de sucre
- 35g d'œuf
- 0,8g de levure chimique
- 43g de farine T45
- 73g de farine T55
- 5g de maïzena
- 0,8g de sel
- 73g de noix hachées
- 90g de bahibé ou un autre chocolat à 40% de cacao minimum
- 35g de bahibé ou de chocolat au lait 40%
- 45g de crêpes dentelles émietées
- 68g de lait entier
- 14g de mascarpone
- 1 gousse de vanille
- 14g de sucre semoule (1)
- 23g de jaunes d'œufs
- 8g de sucre semoule (2)
- 300g de crème liquide
- 60g de chocolat bahibé + 10g d'huile de pépin de raisin + 5g de beurre de cacao
- 60g de chocolat caraïbes + 10g d'huile de pépin de raisin + 5g de beurre de cacao

Préparation

1. secs : les farines, la maïzena, le sel et la levure.
2. Ajoutez les poudres au mélange beurre-sucre-œufs, fouettez jusqu'à avoir une pâte homogène (mais pas plus longtemps).
3. Incorporez les noix hachées, toujours avec le fouet électrique, puis les pépites de chocolat.
4. Si nécessaire, remuez encore à l'aide d'une maryse pour que le chocolat et les noix soient bien répartis.
5. Préchauffez le four à 210°C en chaleur statique avec la grille en bas du four.
6. Étalez la pâte à cookie en un rectangle d'1 cm d'épaisseur (il doit être un peu plus grand que la base du moule à bûche) et faites-le cuire pendant 8 à 10 minutes, puis laissez-le refroidir sur sa plaque.
7. Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis ajouter le praliné et les gavottes émietées.
8. Découpez le cookie refroidi en un rectangle un peu plus petit que le moule à bûche (si votre moule fait 25cm de longueur sur 8cm de largeur, vous le découpez en un rectangle de 24x7).
9. Étalez le croustillant sur le cookie refroidi et découpé à la bonne taille et faites cristalliser au congélateur.
10. Quand c'est cristallisé, étalez la ganache biskelia praliné sur le croustillant (elle doit faire 1 cm d'épaisseur environ) et replacez au congélateur jusqu'au montage final.

11. Commencez par préparer la crème anglaise : mettez la gélatine dans un bol d'eau bien froide.
12. Portez à ébullition le lait, la crème double, la gousse de vanille grattée, la vanille liquide et le sucre (1).
13. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre (2).
14. Versez dessus la moitié du lait bouillant en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
15. Faites cuire sur feu doux jusqu'à atteindre la température de 85°C.
16. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis laissez la crème refroidir.
17. Battez la crème liquide bien froide jusqu'à obtenir une chantilly pas trop ferme.
18. Quand la crème anglaise est à 26°C, ajoutez une petite partie de la chantilly et incorporez-la en mélangeant vivement.
19. Ajoutez ensuite délicatement le reste de la chantilly, en faisant attention à ne pas faire retomber le mélange.
20. Montage : Versez la moitié de la mousse vanille dans le moule, et faites-la remonter pour tapisser toutes les parois du moule.
21. Déposez ensuite l'insert chocolat.
22. Recouvrez et égalisez avec le reste de mousse à la vanille, et refermez avec le cookie/croustillant/ganache.
23. Placez au congélateur pour quelques heures.
24. Si vous n'utilisez pas les chocolats indiqués, les quantités d'huile peuvent être à ajuster ; il faut obtenir un chocolat bien fluide, de façon à pouvoir l'étaler au pinceau en couche très fine sur la bûche.
25. Faites fondre chacun des chocolats séparément, puis ajoutez-y l'huile et le beurre de cacao.
26. Démoulez votre bûche, et étalez une fine couche de couverture ivoire au pinceau dessus.
27. Ensuite, alternez des couches de couverture lait et de couverture noire avec un pinceau, de façon à obtenir un effet bûche de bois.
28. Laissez la bûche décongeler au réfrigérateur pendant 3h minimum avant de vous régaler !