

Bûche roulée chocolat, caramel & poire

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 40g de jaunes d'œufs
- 105g d'œufs entiers
- 85g de sucre semoule (1)
- 65g de blancs d'œufs
- 25g de sucre semoule (2)
- 25g de farine
- 25g de cacao en poudre non sucré
- 100g de crème liquide
- 155g de sucre semoule
- 45g de beurre salé
- 2g de gélatine
- 15g de sucre
- 35g de jaunes d'œuf
- 260g de crème liquide
- 100g de chocolat caranoa
- 2 poires (environ 300g une fois épluchées)
- 150g de crème liquide

Préparation

1. En plus de la bûche citron & noisette, j'avais envie de vous proposer une deuxième recette de bûche roulée, souvent plus facile à réaliser que les bûches entremets, du coup quand je suis tombée sur ce cahier de recettes de Valrhona, je me suis lancée dans ce biscuit viennois au cacao, que j'ai garni d'un caramel beurre salé, d'un crémeux au chocolat Caranoa (un chocolat noir au caramel beurre salé, que vous pouvez remplacer par votre chocolat noir favori) et d'une compotée de poires.
2. En parallèle, battez les blancs en neige et serrez-les avec le sucre (2).
3. Incorporez-les au mélange précédent.
4. Tamisez la farine et le cacao.
5. Prélevez un peu du mélange à base d'œufs et ajoutez-le aux poudres.
6. Reversez ensuite ce mélange dans les œufs battus et remuez délicatement à l'aide d'une maryse jusqu'à avoir un mélange homogène.
7. Préchauffez le four à 230°C.
8. Etalez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et enfournez en baissant la chaleur du four à 170°C.
9. Faites cuire pendant 12 minutes, puis sortez la plaque du four et recouvrez le biscuit avec un torchon légèrement humide pour bien conserver le moelleux du biscuit.
10. Faites chauffer la crème liquide.
11. Préparez un caramel à sec avec le sucre, puis déglacez-le avec la crème chaude doucement, en remuant constamment et en faisant attention aux éclaboussures.
12. Quand le caramel est homogène, ajoutez le beurre salé coupé en petits morceaux et faites cuire quelques minutes à feu doux pour que le caramel épaississe légèrement.
13. Passez le caramel au mixeur plongeant et laissez-le refroidir et se solidifier.
14. Placez la gélatine dans un grand bol d'eau froide pour la réhydrater.
15. Préparez une crème anglaise : portez à ébullition la crème.

16. En parallèle, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
17. Versez ensuite le liquide bouillant sur les œufs en fouettant bien, puis reversez le tout dans une casserole.
18. Faites cuire la crème jusqu'à 84°C en remuant constamment, puis ôtez du feu.
19. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis le chocolat et passez le crémeux au mixeur plongeant.
20. Laissez-le refroidir au réfrigérateur.
21. Coupez les poires en petits dés et faites-les cuire à feu doux jusqu'à obtention de la texture souhaitée (pour moi, une compote avec encore des morceaux plus croquants pour donner de la texture).
22. Laissez ensuite refroidir jusqu'au montage.
23. Étalez une fine couche de caramel sur le biscuit.
24. Disposez les morceaux de poires, puis recouvrez avec le crémeux au chocolat.
25. Roulez le biscuit bien serré, puis mettez la bûche au réfrigérateur quelques heures.
26. Ensuite, coupez les entames de la bûche si vous le souhaitez pour avoir une découpe bien nette.
27. Montez la crème liquide en chantilly avec le sucre glace, puis étalez-la sur la bûche.
28. Saupoudrez avec un peu de cacao, puis déposez des filets de caramel pour terminer.
29. Et voilà, c'est fini, régalez-vous !