

Bûche pain d'épices & chocolat dulcey

Catégorie : Recettes de Noël

Ingrédients

- 50g de lait entier
- 100g de crème liquide entière
- 85g dulcey
- 1g de gélatine
- 55g d'eau
- 25g de sucre
- 1.5g d'anis étoilé
- 20g de miel d'acacia
- 20g de miel de chataigner
- 55g de farine T55
- 1 pincée de mélange 4 épices
- 3,5g de bicarbonate alimentaire
- 1 pincée de sel
- 35g de beurre
- 2,7g de gélatine
- 75g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à café d'épices à pain d'épices
- 14g de sucre semoule (1)
- 23g de jaunes d'œufs
- 8g de sucre semoule (2)
- 300g de crème liquide
- 120g de chocolat dulcey
- 40g d'huile neutre
- 1 pincée d'épices à pain d'épices

Préparation

1. : Thermomètre Fouet Plaque perforée Moule à bûche Silikomart (j'ai utilisé le moule sans tapis à motif)
Ingredients : J'ai utilisé le chocolat Dulcey de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Faites chauffer le lait avec la cannelle, ajoutez la gélatine réhydratée.
3. Versez sur le chocolat préalablement fondu, mélangez bien.
4. Ajoutez ensuite la crème froide et mixez avec un mixeur plongeant.
5. Filmez au contact et laissez refroidir et cristalliser plusieurs heures au réfrigérateur.
6. Ensuite, vous pouvez mettre le namelaka dans un moule à insert et le placer au congélateur, ou si vous êtes pressé vous pouvez le pocher immédiatement au cœur de la mousse lors du montage.
7. Biscuit pain d'épices : d'eau de sucre 1.
8. d'anis étoilé Les zestes d'un demi citron et d'une demi-orange de miel d'acacia de miel de chataigner de farine T55 1 pincée de mélange 4 épices 3, de bicarbonate alimentaire 1 pincée de sel de beurre Faites fondre le beurre.
9. Portez l'eau et le sucre à ébullition, puis hors du feu ajoutez l'anis étoilé et les écorces d'agrumes.
10. Laissez infuser 15 minutes à couvert, puis filtrez et versez sur les miels.
11. Faites cuire à 55°C.
12. versez la moitié du liquide sur les poudres tamisées, mélangez, puis ajoutez le reste du liquide.

13. Ajoutez enfin le beurre fondu.
14. Filmez la pâte et laissez-le au réfrigérateur pendant 1 nuit.
15. Ensuite, versez la pâte dans un moule à la bonne taille et faites cuire environ 15 minutes à 180°C (vérifiez la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau).
16. Mousse vanille & pain d'épices : 2, de gélatine de lait entier ousse de vanille 1 cuillère à café d'épices à pain d'épices de sucre semoule (1) de jaunes d'œufs de sucre semoule (2) de crème liquide Commencez par préparer la crème anglaise : mettez la gélatine dans un bol d'eau bien froide.
17. Portez à ébullition le lait, la gousse de vanille grattée, les épices et le sucre (1).
18. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre (2).
19. Versez dessus la moitié du lait bouillant en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
20. Faites cuire sur feu doux jusqu'à atteindre la température de 85°C.
21. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis laissez la crème refroidir.
22. Battez la crème liquide bien froide jusqu'à obtenir une chantilly pas trop ferme.
23. Quand la crème anglaise est à 26°C, ajoutez une petite partie de la chantilly et incorporez-la en mélangeant vivement.
24. Ajoutez ensuite délicatement le reste de la chantilly, en faisant attention à ne pas faire retomber le mélange.
25. Montage : Versez les 2/3 de la mousse au fond du moule.
26. Ajoutez l'insert namelaka dulcey au centre (si vous n l'avez pas congelé, pochez-le avec une poche à douille).
27. Ajoutez le reste de la mousse, puis enfin le biscuit pain d'épices.
28. Lissez bien et placez au congélateur jusqu'à prise complète.
29. Décoration : de chocolat dulcey d'huile neutre 1 pincée d'épices à pain d'épices Quand la bûche est congelée, démoulez-la et placez-la sur votre plat de service.
30. Faites fondre le chocolat, ajoutez l'huile neutre.
31. Etalez-le sur la bûche avec un pinceau (attention à ne pas faire une couche trop épaisse).
32. Saupoudrez avec quelques épices, puis placez au réfrigérateur minimum 2 à 3 heures pour qu'elle décongèle avant de vous régaler !