

Bûche chocolat au lait, fruit de la passion & vanille

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 55g de farine
- 3g de levure chimique
- 55g de beurre
- 1 œuf
- 30g de sucre
- 5g de miel d'acacia ou de fleurs
- 80g d'œuf
- 55g de sucre
- 8g de maïzena
- 70g de purée de fruit de la passion
- 45g de beurre
- 65g de pâte à tartiner
- 45g de chocolat Jivara
- 45g de crêpes dentelles
- 180g de chocolat Jivara
- 55g de lait entier
- 225g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 50g de chocolat blanc Ivoire
- 1,5g de gélatine
- 200g de crème liquide
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. : Thermomètre Fouet Plaque perforée Moule bûche de Buyer Mini spatule coudée Ingrédients : J'ai utilisé les chocolat Jivara et Ivoire de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Mélangez l'œuf avec le sucre et le miel.
3. Incorporez la farine et la levure, puis le beurre fondu.
4. Etalez la pâte dans un moule d'environ 30 à 35cm de long et 6 à 8cm de large.
5. Enfournerez dans le four préchauffé à 180°C pendant 10 à 15 minutes.
6. Quand le biscuit est cuit et refroidi, découpez deux bandes de 29cm de long et 3cm de large environ.
7. Passion curd : d'œuf de sucre de maïzena de purée de fruit de la passion de beurre Faites chauffer la purée de fruit de la passion.
8. Fouettez les œufs avec le sucre et la maïzena.
9. Versez la purée chaude dessus, mélangez bien puis reversez le tout dans la casserole.
10. Faites cuire à feu moyen en remuant sans cesse jusqu'à épaississement.
11. Ajoutez le beurre coupé en morceaux, puis mixez avec un mixeur plongeant.
12. Filmez au contact et faites refroidir totalement.
13. Ensuite, étalez le crémeux sur chaque bande de biscuit madeleine, et superposez-les.
14. Filmez le tout et placez au congélateur jusqu'au montage.
15. Croustillant pâte à tartiner : de pâte à tartiner de chocolat Jivara de crêpes dentelles Faites fondre le chocolat au lait, ajoutez la pâte à tartiner.
16. Incorporez les crêpes dentelles émiettées.
17. Etalez le croustillant entre deux feuilles de papier sulfurisé, en formant un rectangle légèrement plus petit

que votre moule à bûche (si le moule fait 30 de long x 8 de large, faites un rectangle de 29x7cm).

18. Placez-le au congélateur jusqu'au montage.

19. Mousse chocolat au lait : de chocolat Jivara de lait entier de crème liquide à 35% de matière grasse
Faites chauffer le lait.

20. Faites fondre le chocolat au lait, puis versez le lait chaud en plusieurs fois dessus en mélangeant bien pour obtenir une ganache lisse et brillante.

21. Quand la ganache est à 50-55°C, fouettez la crème liquide en chantilly pas trop ferme, et incorporez-la délicatement à la ganache.

22. Passez immédiatement au montage.

23. Montage : Versez les 2/3 de la mousse au fond du moule.

24. Ajoutez l'insert de biscuit & curd passion, puis recouvrez avec de la mousse.

25. Terminez avec le croustillant.

26. Placez la bûche au congélateur jusqu'à prise complète.

27. Ganache montée vanille : de chocolat blanc Ivoire 1, de gélatine de crème liquide mousse de vanille
Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide.

28. Faites chauffer de crème liquide avec les grains et la gousse de vanille grattée, et faites fondre le chocolat.

29. Mélangez la crème chaude avec la gélatine réhydratée, puis versez sur le chocolat fondu.

30. Mélangez bien pour obtenir une ganache lisse et brillante, puis ajoutez le reste de la crème () froide.

31. Mixez avec un mixeur plongeant, filmez au contact et placez au réfrigérateur pendant minimum 6 heures, si possible une nuit.

32. Quand la bûche est congelée, démoulez-la.

33. Fouettez la ganache vanille jusqu'à avoir une texture de crème fouettée, puis étalez-la ou pochez-la sur votre bûche.

34. Décorez avec un peu de curd passion (ou fruit de la passion frais) et de chocolat, puis deux options : vous pouvez remettre votre bûche au congélateur pour la conserver jusqu'à Noël, ou bien la mettre au réfrigérateur si vous faites la déco au dernier moment.

35. Dans tous les cas, prévoyez au minimum 4h de décongélation au réfrigérateur avant de vous régaler !