

Bûche "comme un chocolat chaud", chocolat & cannelle

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 100g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 120g de crème liquide
- 30g de beurre
- 100g de chocolat au lait
- 100g d'œufs
- 80g de sucre glace
- 80g de poudre d'amande
- 16g de beurre
- 10g de farine
- 10g de cacao en poudre
- 100g de blancs d'œufs
- 32g de sucre semoule
- 2g de gélatine
- 51g de lait entier
- 15g de mascarpone
- 2 cuillères à café de cannelle en poudre
- 12g de sucre semoule (1)
- 17g de jaune d'œuf
- 6g de sucre semoule (2)
- 225g de crème liquide
- 150g de chocolat noir
- 100g crème liquide (1)
- 200g crème liquide (2)
- 100g de chocolat Caraïbes
- 20g de chocolat Dulcey
- 100g de crème liquide
- 10g de sucre glace

Préparation

1. Vous aviez eu l'air d'apprécier la version cake, alors j'ai décliné mon idée de gâteau « comme un chocolat chaud » en bûche de Noël !
2. On retrouve le même insert de caramel à la cannelle et au chocolat, au cœur d'un marbrage de mousse à la cannelle et de mousse au chocolat, le tout déposé sur un biscuit joconde au cacao bien moelleux.
3. Si vous aimez l'association chocolat & cannelle, je ne peux que vous conseiller cette bûche, vous allez adorer !
4. Elle est bien équilibrée et légère et même moi qui ne suis pas une grande amatrice des gâteaux à base de mousse au chocolat j'ai vraiment apprécié avec la présence de la cannelle et la fraîcheur de la chantilly en déco.
5. J'en profite pour vous annoncer que j'ai été contactée il y a quelques semaines par la marque Haviland, qui a proposé de m'offrir quelques pièces de vaisselle pour mes photos de Noël.
6. J'ai donc créé 6 recettes de Noël autour de certaines de leurs collections, et celle-ci est la première avec la collection Val de Loire.
7. J'ai utilisé les gouttières à bûche de la marque de Buyer, je vous mets les liens ci-dessous : - Gouttière à bûche - Gouttière à insert Pour faciliter le démoulage, j'utilise des feuilles guitare.
8. Versez la crème sur le caramel en remuant bien.
9. Retirez du feu, laissez refroidir quelques minutes, puis versez sur le jaune d'œuf en fouettant.

10. Reversez dans une casserole et faites cuire comme une crème anglaise à 85°C.
11. Hors du feu, ajoutez le beurre, la pincée de sel et le chocolat au lait, et si besoin mixez pour parfaire l'émulsion.
12. Versez dans le moule à insert et mettez au congélateur jusqu'à prise complète.
13. Pour cette recette, vous ne pouvez pas utiliser de moule en silicone (comme il s'agit de caramel, l'insert ne va pas durcir comme un insert classique) ; si vous n'avez pas de moule en métal et de feuille guitare, laissez refroidir le crémeux et pochez-le en un gros boudin au moment du montage, ou bien étalez-le sur le biscuit/croustillant et placez-le au congélateur.
14. Biscuit joconde cacao : d'œufs de sucre glace de poudre d'amande de beurre de farine de cacao en poudre de blancs d'œufs de sucre semoule Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.
15. Préparez une meringue française : montez les blancs d'œuf.
16. Quand ils commencent à mousser, ajoutez 1/3 du sucre semoule en fouettant lentement.
17. Quand le sucre est incorporé, ajoutez le deuxième tiers, puis le troisième.
18. A la fin, augmentez la vitesse du fouet de façon à obtenir une jolie meringue lisse et brillante.
19. Fouettez les œufs avec le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange bien blanchi et gonflé qui fasse le ruban.
20. Ajoutez ensuite la poudre d'amande.
21. Incorporez ensuite la meringue française puis la farine et le cacao tamisés.
22. Ajoutez enfin le beurre fondu (pour éviter que le mélange ne retombe, j'en prélève une petite partie que je mélange avec le beurre avant d'incorporer ce mélange à la pâte), puis versez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé sur environ 1 cm d'épaisseur.
23. Enfournez 8 à 10 minutes à 200°C.
24. A la sortie du four, réservez le biscuit sur une grille.
25. Ensuite, découpez deux rectangles, un de 28x8cm et un de 28x5cm.
26. Mousse cannelle : de gélatine de lait entier de mascarpone 2 cuillères à café de cannelle en poudre de sucre semoule (1) de jaune d'œuf de sucre semoule (2) de crème liquide Commencez par préparer la crème anglaise : mettez la gélatine dans un bol d'eau bien froide.
27. Portez à ébullition le lait, le mascarpone, la cannelle et le sucre (1).
28. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre (2).
29. Versez dessus la moitié du lait bouillant en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
30. Faites cuire sur feu doux jusqu'à atteindre la température de 85°C.
31. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis laissez la crème refroidir.
32. Battez la crème liquide bien froide jusqu'à obtenir une chantilly pas trop ferme.
33. Quand la crème anglaise est à 30-35°C, ajoutez une petite partie de la chantilly et incorporez-la en mélangeant vivement.
34. Ajoutez ensuite délicatement le reste de la chantilly, en faisant attention à ne pas faire retomber le mélange.
35. Réservez à température ambiante le temps de préparer la mousse au chocolat.
36. Mousse chocolat : de chocolat noir crème liquide (1) crème liquide (2) Faites chauffer la crème liquide (1).
37. Faites fondre le chocolat.
38. Ensuite, versez la crème chaude en trois fois sur le chocolat fondu en frictionnant bien avec une maryse pour obtenir une ganache lisse et brillante.
39. Ensuite, montez la crème liquide (2) en chantilly et incorporez-la délicatement, à l'aide d'une maryse à

la ganache.

40. Montage : Pochez en alternance les deux mousses dans votre moule à bûche.
41. Au centre, ajoutez l'insert de caramel congelé, puis recouvrez-le à nouveau avec un peu des deux mousses pochées en alternance.
42. Ajoutez le petit biscuit, à nouveau un peu de mousse, et terminez avec le biscuit joconde.
43. Enfin, mettez au congélateur jusqu'à prise complète.
44. Glaçage et décoration : de chocolat Caraïbes de chocolat Dulcey de crème liquide de sucre glace
Faites fondre doucement chacun des deux chocolats.
45. Froissez une grande feuille de papier sulfurisé (une fois froissée elle doit être assez grande pour recouvrir la bûche).
46. Étalez au pinceau quelques traits de chocolat dulcey sur la feuille, attendez 2 minutes que le chocolat commence à cristalliser, puis étalez le chocolat noir sur toute la surface de la feuille.
47. Déposez la feuille immédiatement sur la bûche congelée, attendez que le chocolat fige (ça prend quelques minutes), puis décollez le papier sulfurisé.
48. Réservez au réfrigérateur quelques heures pour que la bûche décongèle.
49. Ensuite, fouettez la crème liquide avec le sucre glace de façon à obtenir une chantilly.
50. Pochez-la sur la bûche décongelée, puis saupoudrez avec de la cannelle ou du cacao avant de vous régaler !