

Bûche Mogador (chocolat au lait & fruit de la passion)

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 67g de purée de fruit de la passion
- 28g de beurre
- 128g de sucre glace
- 128g de poudre d'amande
- 47g de blancs d'œufs (1) à température ambiante
- 47g de blancs d'œufs (2) à température ambiante
- 32g d'eau
- 128g de sucre semoule
- 50g de praliné
- 30g de chocolat au lait
- 40g de crêpes dentelles
- 180g d'inspiration passion de Valrhona
- 100g crème liquide (1)
- 200g crème liquide (2)
- 115g de chocolat au lait à 40%
- 250g de crème liquide entière

Préparation

1. Troisième recette de bûche cette année, avec une association que j'adore et que j'avais découvert il y a très longtemps chez Pierre Hermé : chocolat au lait et fruit de la passion, ou mogador.
2. J'adore les macarons du même nom, et donc j'ai décidé de partir sur une base de macaron pour ma bûche, et j'ai repris la recette de ganache de Pierre Hermé que j'ai utilisée comme insert pour ma bûche.
3. En plus de ça, on retrouve un croustillant au chocolat au lait Jivara, une mousse à l'inspiration passion de Valrhona et une ganache montée Jivara.
4. En déco, comme souvent j'ai fait rapide, j'ai utilisé une bombe de glaçage velours chocolat, mais vous pouvez aussi laisser la ganache montée telle quelle et décorer avec les coques de macarons.
5. Comme toujours avec ce style de bûche, vous pouvez sans problème la préparer plusieurs jours en avance et la conserver au congélateur, pour la sortir quelques heures avant de la déguster.
6. Portez la purée de passion à ébullition, puis versez-la en trois fois sur le chocolat fondu en frictionnant bien avec une maryse à chaque ajout.
7. Vous devez obtenir une ganache bien lisse et brillante.
8. Ajoutez le beurre et si besoin passez la ganache au mixeur plongeant.
9. Versez la ganache dans le moule à insert puis mettez au congélateur jusqu'à prise complète.
10. Tamisez le sucre glace et la poudre d'amandes, puis ajoutez les blancs d'œufs (1) en mélangeant bien.
11. Ensuite, préparez la meringue italienne : préparez un sirop avec l'eau et le sucre semoule.
12. Quand il atteint 110°C, commencez à battre les blancs d'œufs (2).
13. Quand le sirop est à 118°C, versez-le en filet sur les blancs d'œufs et continuez à battre jusqu'à obtenir une meringue brillante.
14. Prenez la moitié de la meringue italienne et versez-la dans le premier mélange pour le détendre.
15. Quand le mélange est homogène, ajoutez le reste de meringue italienne en mélangeant à l'aide d'une corne ou d'une maryse (c'est le macaronage).
16. Ensuite, prélevez quelques cuillères de pâte à réserver de côté.

17. Dans la grande quantité, ajoutez du cacao en poudre.
18. Dans la petite, un peu de colorant jaune et un tout petit peu de rouge.
19. Il faut ensuite détendre les deux pâtes pour qu'elles soient homogènes et souples, mais surtout pas liquides ; elles doivent former un ruban.
20. Mettez les appareils à macarons dans deux poches à douille munies de douilles lisses, puis pochez un rectangle de 19x8cm sur une plaque recouverte de papier sulfurisé avec la pâte au cacao.
21. Pochez des mini coques avec la pâte jaune.
22. Saupoudrez de cacao en poudre, puis laissez croûter à température ambiante jusqu'à ce que la pâte ne colle plus quand vous posez le doigt dessus.
23. Enfournez dans le four préchauffé à 140°C pendant environ 12 à 15 minutes.
24. Laissez refroidir avant de décoller du papier sulfurisé.
25. Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le praliné et les crêpes dentelles émiettées.
26. Etalez-le finement entre deux feuilles de papier sulfurisé et mettez-le au congélateur jusqu'au montage.
27. Faites chauffer la crème liquide (1).
28. Faites fondre la couverture passion.
29. Ensuite, versez la crème chaude en trois fois sur l'inspiration passion fondue en frictionnant bien avec une maryse pour obtenir une ganache lisse et brillante.
30. !
31. buhegggmogadorggg17\$\$ Ensuite, montez la crème liquide (2) en chantilly et incorporez-la délicatement, à l'aide d'une maryse à la ganache.
32. Montage : Versez une partie de la mousse au fond du moule.
33. Déposez l'insert chocolat passion, puis recouvrez de mousse.
34. Déposez le croustillant découpé à la bonne dimension, à nouveau de la mousse, puis terminez avec le macaron.
35. Mettez au congélateur jusqu'à prise complète.
36. Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie ou au micro-onde, très doucement.
37. Faites chauffer la moitié de la crème, puis versez-la en trois fois sur le chocolat fondu en mélangeant bien, de façon à créer une émulsion.
38. Une fois que la ganache est bien lisse, ajoutez le reste de la crème froide, mélangez pour avoir une crème homogène, filmez au contact et placez au frais jusqu'au lendemain.
39. Décoration : Quand la bûche est congelée, montez la ganache comme une chantilly.
40. Mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis pochez des boules sur toute la surface de la bûche.
41. (J'ai laissé des trous pour pouvoir déposer quelques coques de macarons après décongélation).
42. Recouvrez avec une feuille de Rhodoid, appuyez légèrement pour aplatir les boules, puis remettez au congélateur jusqu'à ce que la ganache montée soit congelée.
43. Vous pouvez aussi en mettre aux extrémités de la bûche en étalant avec une spatule coudée.
44. Ensuite, sortez la bûche du congélateur, et vaporisez-la avec une bombe de glaçage velours chocolat.
45. Décorez avec les petites coques de macarons, puis régalez-vous !