

Bûche vanille & café

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 40g de sucre
- 40g de jaunes d'œufs
- 160g de crème
- 13g de café soluble
- 85g de chocolat au lait à 46% de cacao
- 120g de beurre pommade
- 60g de cassonade
- 60g de sucre
- 1 œuf
- 6g de café en poudre (2 à 3 cuillères à café)
- 140g de farine
- 160g de chocolat haché ou en pépites
- 2,7g de gélatine
- 68g de lait entier
- 14g de mascarpone
- 1 gousse de vanille
- 14g de sucre (1)
- 23g de jaunes d'œufs
- 8g de sucre (2)
- 300g de crème liquide entière
- 200g de chocolat ivoire
- 25g d'huile de pépin de raisin

Préparation

1. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis versez la crème dessus en mélangeant bien.
2. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire comme une crème anglaise à 83°C.
3. Versez ensuite la crème sur le chocolat, et mélangez à la maryse ou encore au mixeur plongeant.
4. Versez le crémeux dans le moule à insert et placez au congélateur jusqu'au montage.
5. Blondie chocolat & café : de beurre pommade de cassonade de sucre 1 œuf de café en poudre (2 à 3 cuillères à café) de farine de chocolat haché ou en pépites Vous aurez des restes mais difficile de baisser les proportions à moins d'1 œuf.
6. Mélangez le beurre pommade avec les sucres et le café en poudre, puis ajoutez l'œuf.
7. Terminez en incorporant la farine puis le chocolat.
8. Etalez la pâte dans un moule sur environ 1,5cm d'épaisseur (j'ai utilisé un cercle à tarte).
9. Faites cuire 15 minutes à 180°C puis laissez refroidir.
10. Mousse à la vanille : 2, de gélatine de lait entier de mascarpone ousse de vanille de sucre (1) de jaunes d'œufs de sucre (2) de crème liquide entière Faites réhydrater la gélatine dans un bol d'eau froide.
11. Faites chauffer le lait avec le mascarpone, les grains de vanille et le sucre (1).
12. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre (2).
13. Versez le liquide chaud dessus, puis reversez le tout dans la casserole et faites cuire en remuant sans cesse jusqu'à 83°C.
14. Ajoutez la gélatine réhydratée et bien essorée.
15. Laissez refroidir jusqu'à 30°C, puis montez la crème liquide en chantilly (pas trop ferme, sinon elle

sera plus difficile à incorporer).

16. Ajoutez-la délicatement à la crème anglaise à la vanille, puis passez immédiatement au montage.
17. Montage & décoration : de chocolat ivoire d'huile de pépin de raisin Quelques grains de café en chocolat & un peu de poudre de vanille Si vous utilisez un moule en inox, pensez à utiliser une feuille guitare pour faciliter le démoulage.
18. Versez la moitié de la mousse à la vanille dans le moule, faites-la remonter sur les côtés pour bien tapisser tout le moule.
19. Déposez l'insert congelé au centre, puis recouvrez avec le reste de mousse.
20. Terminez en déposant le biscuit préalablement découpé à la bonne taille.
21. Mettez la bûche au congélateur jusqu'à congélation complète.
22. Ensuite, faites fondre le chocolat blanc.
23. Quand il est fondu, ajoutez l'huile, puis laissez le mélange redescendre à 35°C.
24. Démoulez la bûche et recouvrez-la de chocolat à l'aide d'un pinceau.
25. Décorez avec un peu de poudre de vanille et des grains de café en chocolat, puis laissez décongeler au moins 3 heures au réfrigérateur avant de vous régaler !