

Bûche straciatella

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 90g de lait entier
- 90g de crème liquide entière
- 35g de jaunes d'œufs
- 15g de sucre
- 65g de chocolat à 66% de cacao
- 110g de chocolat à 66% de cacao
- 40g de beurre
- 1 œuf
- 70g de sucre
- 50g de farine
- 6g de levure chimique
- 90g de pépites de chocolat
- 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
- 100g de copeaux de chocolat
- 300g de chocolat ivoire
- 40g d'huile de pépin de raisin
- 50g de chocolat noir

Préparation

1. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis versez le liquide chaud dessus en remuant bien.
2. Reversez le tout dans la casserole, puis faites cuire en mélangeant constamment jusqu'à 83°C.
3. Ensuite, versez la crème sur le chocolat et mélangez à la maryse ou au mixeur plongeant.
4. Versez le crémeux dans le moule à insert et placez au congélateur jusqu'au montage.
5. Cookie chocolat : de chocolat à 66% de cacao de beurre 1 œuf de sucre de farine de levure chimique de pépites de chocolat Faites fondre le chocolat avec le beurre.
6. Fouettez l'œuf avec le sucre, puis ajoutez le chocolat et le beurre fondus.
7. Terminez en incorporant la farine, la levure et enfin les pépites de chocolat.
8. Etalez la pâte dans un moule (j'ai utilisé un cercle à tarte), puis enfournez à 175°C pendant 15 minutes et laissez refroidir.
9. Mousse à la vanille : 2, de gélatine de lait entier de mascarponeousse de vanille de sucre (1) de jaunes d'œufs de sucre (2) de crème liquide entière de copeaux de chocolat Faites réhydrater la gélatine dans un bol d'eau froide.
10. Faites chauffer le lait avec le mascarpone, les grains de vanille et le sucre (1).
11. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre (2).
12. Versez le liquide chaud dessus, puis reversez le tout dans la casserole et faites cuire en remuant sans cesse jusqu'à 83°C.
13. Ajoutez la gélatine réhydratée et bien essorée.

14. Laissez refroidir jusqu'à 30°C, puis montez la crème liquide en chantilly (pas trop ferme, sinon elle sera plus difficile à incorporer).
15. Ajoutez-la délicatement à la crème anglaise à la vanille, incorporez les copeaux de chocolat puis passez immédiatement au montage.
16. Montage et décoration : de chocolat ivoire d'huile de pépin de raisin de chocolat noir Versez la moitié de la mousse dans le moule à bûche (s'il est en inox et non en silicone, pensez à utiliser une feuille de papier guitare pour faciliter le démoulage).
17. Ajoutez l'insert au centre, puis recouvrez avec le reste de mousse.
18. Enfin, déposez le biscuit découpé à la bonne taille.
19. Placez la bûche au congélateur jusqu'à congélation complète.
20. Ensuite, faites fondre le chocolat blanc et ajoutez l'huile.
21. Faites fondre le chocolat noir.
22. Laissez le chocolat redescendre à 35°C, puis démoulez la bûche.
23. Placez-la sur une grille et versez le chocolat blanc dessus.
24. Ensuite, trempez un pinceau dans le chocolat noir et « aspergez » la bûche.
25. Placez la bûche au réfrigérateur et laissez-la décongeler au moins 3 heures avant de vous régaler !