Bûche roulée chocolat & guimauve façon oursons

Catégorie : Entremets

Ingrédients

· 35g de jaunes d'œufs
· 90g d'œufs entiers
· 70g de sucre semoule (1)
· 55g de blancs d'œufs
· 23g de sucre semoule (2)
· 35g de farine
· 10g de cacao
· 75g de crème liquide
· 90g de praliné
· 90g de chocolat Azelia
· 20g de miel neutre
· 30g de beurre
· 90g de chocolat au lait
· 60g de praliné
· 45g de crêpes dentelles
· 10g de gélatine
· 200g de sucre semoule
· 40g de sirop de glucose
· 60g de blanc d'œufs
· 60g d'eau

Préparation

1. A part, fouettez les blancs d'œufs avec le sucre (2) jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes et brillants.
2. Mélangez les deux préparations délicatement.
3. Ajoutez enfin la farine et le cacao en poudre préalablement tamisés à l'aide d'une maryse.
4. Versez la pâte sur une plaque 40x30 et étalez-la.
5. Enfournez dans le four préchauffé à 200°C pendant 10 minutes.
6. Laissez totalement refroidir.
7. Ganache praliné : de crème liquide de praliné de chocolat Azelia de miel neutre de beurre Faites fondre le praliné avec le chocolat.
8. Faites chauffer la crème avec le miel.
9. Versez la crème chaude sur le chocolat fondu en plusieurs fois, en mélangeant bien pour obtenir une ganache lisse et brillante.
10. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux et mixez pour parfaire l'émulsion.
11. Laissez la ganache refroidir jusqu'à une texture de pâte à tartiner.
12. Croustillant praliné : de chocolat au lait de praliné de crêpes dentelles Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le praliné et enfin les crêpes dentelles émiettées.

13. Montage : QS de grué de cacao Etalez le croustillant sur le biscuit.

14. Etalez ensuite la ganache, et saupoudrez-la de grué de cacao (le grué permet de rajouter une texture supplémentaire et de désucrer le gâteau).

15. Roulez la bûche et placez-la au réfrigérateur.

16. Guimauve vanille : de gélatine de sucre semoule de sirop de glucose de blanc d'œufs d'eau Vanille en poudre ou en extrait Vous aurez trop de guimauve, mais c'est difficile de faire une plus petite quantité ; vous pouvez faire des cubes de guimauves roulés dans un tant-pout-tant sucre glace et maïzena, la guimauve se conserve bien plusieurs jours conservée dans une boite hermétique.

17. Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide.

18. Dans une casserole, faites un sirop avec l'eau, le sucre et le sirop de glucose.

19. Quand le sirop atteint 115°C, commencez à monter les blancs en neige avec la vanille.

20. Quand le sirop atteint la température de 130°C, versez-le sur les blancs montés tout en continuant à battre à l'aide d'un fouet électrique.

21. Faites fondre la gélatine quelques secondes au micro-ondes, puis ajoutez-la au mélange précédent.

22. Continuez à fouetter quelques minutes, jusqu'à ce que la guimauve soit moins liquide et puisse être pochée sur la bûche.

23. Ensuite, versez la guimauve dans une poche à douille munie d'une douille lisse et pochez-la sur la bûche pou faire un effet neige fondue.

24. Ajoutez un peu de grué de cacao, puis saupoudrez avec un peu de sucre glace et laissez la guimauve se raffermir totalement avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com