

« Bûche biscuit chocolat praliné, bavarois framboise, insert citron »



Ingrédients : (pour une bûche de 8-10 personnes environ)

GÉNOISE

- 3 œufs
- 90 g de sucre
- 90 g de farine

MOUSSE AU CHOCOLAT

- 35 g de sucre
- 1 œuf entier
- 12 cl de crème fleurette
- 92 g de chocolat de couverture noir

PRALINE CROUSTILLANT

- 62 g de chocolat de couverture noir
 - 125 g de pailleté feuillantine
 - 250 g de praline amandes noisettes
- > Perso je prends du pralin tout prêt (en pâte) en magasin spécialisé

BAVAROISE FRAMBOISE

- 300 g de coulis de framboises
- 75 g de sucre
- 2 feuilles de gélatine
- 120 g de crème fleurette

INSERT CITRON

- 260 g de jus de citron jaune (environ 25 cl de jus de citron déjà pressé)
- le zeste d'un citron vert
- 200 g de sucre en poudre
- 3 feuilles de gélatine

GLAÇAGE ROUGE

- 50 g d'eau
- 100 g de sucre
- 100 g de sirop de glucose
- 65 g de lait concentré sucré
- 100 g de chocolat blanc
- 8 g de gélatine
- colorant hydrosoluble rouge

Recette :

1/ INSERT CITRON :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Prélever le zeste du citron vert

Verser le jus de citron déjà pressé et le sucre dans une casserole, ajouter le zeste de citron et laisser tiédir

Faire fondre les feuilles de gélatine dans le mélange

Bien remuer le tout.

Verser dans un moule pour former les inserts (l'idée étant d'avoir 2 tubes distincts)

Placer enfin les inserts au congélateur.

2/ MOUSSE AU CHOCOLAT :

Verser le sucre avec 5 à 10 cl d'eau dans une casserole et porter à ébullition.

Pendant ce temps, casser les œufs entiers dans la cuve du batteur.

Lorsque le sucre commence à avoir une ébullition qui se ralentit légèrement, contrôler la cuisson, il faut atteindre la température de 121°C.

Retirer alors le sucre du feu pour stopper l'ébullition.

Puis fouetter les œufs entiers au batteur électrique et incorporer à petite vitesse le sucre cuit bouillant.

Augmenter la vitesse du batteur au maximum, et fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Faire fondre le chocolat noir au bain marie.

Ajouter le chocolat noir à la préparation et mélanger jusqu'à complète incorporation.

Monter la crème fleurette bien froide en crème fouettée.

Incorporer la crème fouettée à la préparation chocolatée.

Mélanger délicatement, puis laisser prendre au frais.

3/ LA GÉNOISE :

Mélanger le sucre et les œufs dans un cul de poule ou dans la cuve du batteur.

Fouetter au-dessus d'un bain-marie.

La préparation doit chauffer afin d'atteindre une température homogène avoisinant les 40°C.

Terminer de battre au fouet électrique jusqu'à complet refroidissement. La préparation doit doubler de volume.

Incorporer la farine tamisée délicatement à l'aide d'une maryse en effectuant un mouvement de rotation.

Verser la pâte sur une plaque légèrement graissée.

Étaler la pâte et enfourner à four chaud, 180°C pendant 10 à 15 minutes.

Au terme de la cuisson sortir du four et laisser refroidir.

Selon les goûts, la génoise sera punchée avec un mélange fait de sirop de sucre de canne et de rhum brun.

> *Penser à utiliser votre moule à buche pour faire la découpe du biscuit génoise.*

4/ PRALINE CROUSTILLANT :

Assouplir le praliné amande noisette avec une spatule et le verser sur le chocolat noir fondu.

Mélanger soigneusement avec la spatule.

Y ajouter enfin le pailleté feuillantine ; bien mélanger.

Étaler ce praliné croustillant sur la mousse au chocolat en une couche régulière.

Bien égaliser la surface avec le dos de la cuillère.

La mousse en chocolat qui sera au préalable étaler sur le biscuit génoise punché et découpé.

Réserver l'ensemble au frais.

5/ BAVAROISE FRAMBOISE :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide afin de les ramollir.

Pendant ce temps, faire tiédir le coulis de framboises avec le sucre en poudre.

Égoutter la gélatine en éliminant le maximum d'eau et l'ajouter dans le coulis tiède.

Remuer soigneusement afin qu'elle s'incorpore bien dans le coulis.

Transvaser le coulis dans un récipient et laisser refroidir en remuant fréquemment (à température ambiante).

Lorsque le coulis titre 25°C, incorporer 1/4 de la crème fouettée et remuer vigoureusement au fouet pour obtenir un pré-mélange.

Ajouter le restant de crème fouettée et bien l'incorporer à la spatule maryse en donnant des mouvements de rotation.

Verser l'appareil à la framboise sur le fond du moule.

Puis placer vos inserts et l'assemblage biscuit mousse, chocolat, pralin.

Mettre au congélateur pour une prise rapide.

6/ GLAÇAGE ROUGE / MONTAGE :

Hydrater la gélatine

Verser l'eau et le sucre dans une casserole.

Ajouter le sirop de glucose.

Faire chauffer jusqu'à une température de 103°C.

Verser le lait concentré sucré et le chocolat blanc en pistoles dans un récipient.

Lorsque le sirop est à 103°C, le verser sur le lait concentré sucré / chocolat blanc et bien mélanger au fouet.

Ajouter en dernier lieu, la gélatine hydratée, qui va fondre dans le glaçage encore tiède.

Ajouter une pointe de couteau de colorant en poudre hydrosoluble rouge, et bien mélanger au fouet. Réserver au frais.

Sortir l'entremets du congélateur. Démouler l'entremets.

Positionner l'entremets sur une grille. Cette grille sera elle-même posée sur une plaque creuse, afin de récupérer l'excédent de glaçage

Glacer l'entremets en faisant couler un fin filet de glaçage, en partant du milieu de l'entremets et en se dirigeant vers les extérieurs.

Laisser s'écouler l'excédent de glaçage.

Placer au frais pour gélification complète du glaçage et décongélation lente et progressive de l'entremets.

> La buche peut être réalisée plusieurs jours à l'avance et ainsi être congelée. Le glaçage pourra être réalisé la veille ou le matin même (selon s'il s'agit du repas du midi ou du soir).



Selon recette du meilleur pâtissier.