

# La mini bûche



**Personnes :**

8



**Préparation :**

3h



**Repos :**

Congélation : 6h  
Réfrigération : 12h



**Cuisson :**

Température : 180°C  
Temps : 13-15 min.

## Matériel spécifique

- Moule Silikomart Fingers 75
- Tube PVC de 4 x 14 cm
- Poudre argentée irisée
- Feuille guitare de 13 x 15 cm
- Tapis génoise 30x40cm

## Liste des préparations

- ✓ Coque en chocolat
- ✓ Pain de gènes amande
- ✓ Crémeux aux baies de genièvre
- ✓ Crème onctueuse à la vanille
- ✓ Compotée de kumquats
- ✓ Sirop au gin



# Les étapes

## J - 2

- 🌀 **Réalisation du crémeux au genièvre** Page **3**  
*Réserver 6h minimum au réfrigérateur*
- 🌀 **Réalisation de la crème vanille** Page **3**  
*Réserver 6h minimum au réfrigérateur*
- 🌀 **Réalisation de la pâte d'amande** Page **7**  
*Réserver au réfrigérateur*

## J - 1

- 🌀 **Réalisation de la coque en chocolat** Page **4**  
*Réserver à température ambiante*
- 🌀 **Réalisation du pain de gène** Page **4**  
*Cuisson 180°C pendant 13-15 minutes*  
*Laisser refroidir à température ambiante*
- 🌀 **Réalisation de la compotée de kumquats** Page **5**
- 🌀 **Réalisation du sirop au gin** Page **5**
- 🌀 **Assemblage** Page **6**  
*Réserver 4h minimum au congélateur*

## Jour J

- 🌀 **Glaçage** Page **6**  
*Réserver 4h minimum au réfrigérateur*

## Ingrédients

- ☑ 115 g de lait entier
- ☑ 115 g de crème fleurette (30% MG)
- ☑ 1 càc d'extrait de vanille
- ☑ 3 g de baies de genièvre
- ☑ 35 g de jaune d'œuf (x2)
- ☑ 105 g de chocolat blanc
- ☑ 10 g de sucre en poudre
- ☑ 12 g de masse gélatine

## Le crémeux aux baies de genièvre

- Diluer 15 g de gélatine avec 90 g d'eau froide. (ATTENTION : Cette masse gélatine de 105 g servira à l'ensemble de la recette !)  
Mélanger et réserver au réfrigérateur.
- Porter le lait (115 g), la crème (115 g), la vanille et les baies mixées (3 g) à frémissement.
- Infuser 1 h.
- Chinoiser et repeser le poids de liquide initial (230 g).
- Faire fondre 105 g de chocolat blanc au micro-onde (680W maxi par tranches de 30 secondes).
- Réaliser une crème anglaise avec 35 g de jaunes (x2) et 10 g de sucre en poudre, hors du feu ajouter seulement 12 g de masse gélatine et verser sur le chocolat fondu en 3 fois.
- Réaliser une belle émulsion, mixer, chinoiser.
- Filmer au contact et réserver minimum 6h au réfrigérateur.



## Ingrédients

- ☑ 1 gousse de vanille
- ☑ 2 càc d'extrait de vanille
- ☑ 20 g de masse gélatine
- ☑ 110 g de chocolat blanc
- ☑ 500 g de crème fleurette (30% MG)

## La crème onctueuse à la vanille

- Porter 300g de crème et la vanille à frémissement, infuser couvert 1 h.
- Chinoiser, repeser au poids initial de crème (300 g), ajouter l'extrait de vanille et porter à nouveau à frémissement.
- Faire fondre 110 g de chocolat blanc au micro-onde (680W maxi par tranches de 30 secondes).
- Verser en plusieurs fois la crème sur le chocolat fondu, réaliser une belle émulsion, incorporer le restant de crème liquide froide (200 g).
- Ajouter 20 g de masse gélatine et mixer.
- Filmer au contact et réserver jusqu'au lendemain au réfrigérateur.

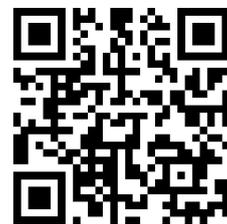


## Ingrédients

- ☑ 300 g de chocolat blanc
- ☑ QS de colorant liposoluble rouge
- ☑ QS poudre scintillante argentée

## La coque en chocolat

- Réaliser les supports à l'aide de tubes PVC (de 4 cm de diamètre et 14 cm de long) et de feuilles guitare de 13 x 15 cm.
- Tempérer 300 g de chocolat blanc.
- Prélever 100 g de chocolat pour y ajouter un colorant **liposoluble** rouge et tenter de maintenir les 200 g de chocolat restant à 28-29°C.
- A l'aide d'un pinceau, recouvrir les 2/3 de la surface des tubes PVC avec le chocolat rouge.
- Laisser cristalliser quelques minutes.
- Appliquer 2 couches de chocolat blanc en faisant attention d'attendre que la première couche soit cristallisée avant d'appliquer la deuxième.
- Laisser de nouveau cristalliser quelques minutes avant d'appliquer à l'aide d'un pinceau de la poudre argentée.
- Démouler avec précaution.



## Ingrédients

- ☑ 170 g de pâte d'amande
- ☑ 75 g de sucre en poudre
- ☑ 156 g d'œufs entiers
- ☑ 50 g de farine T55
- ☑ 1 g de levure chimique
- ☑ 6 g de lait entier
- ☑ 50 de beurre fondu (froid)

ATTENTION : Il y aura des restes !

## Le pain de gènes

- Mixer 170 g de pâte d'amande avec 156 g d'œufs (entiers et battus légèrement) au robot coupe afin d'obtenir une masse lisse et homogène.
- Ajouter progressivement 75 g de sucre semoule dans la cuve du robot et monter l'ensemble au ruban à la feuille (5 minutes à pleine vitesse).
- Incorporer 50 g de farine tamisée avec 1 g de levure chimique tout en continuant de monter la préparation au fouet.
- Ajouter 50 g de beurre fondu mélangé au lait (6 g).
- Etaler finement la pâte sur un tapis en silicone pour génoise (utiliser une feuille de cuisson pour faciliter le démoulage).
- Cuire à 180 °C pendant 13 à 15 minutes.
- Laisser refroidir à température ambiante.



## Ingrédients

- ☑ 75 g d'eau
- ☑ 85 g de sucre en poudre
- ☑ 210 g de kumquats
- ☑ 2 g de pectine NH

## La compotée de kumquats

- Laver et blanchir 210 g de kumquats en les faisant bouillir 6-8 minutes (démarrage en eau froide).
- Couper les kumquats en 4.
- Préparer un sirop en faisant bouillir 75 g d'eau avec 75 g de sucre.
- Épépiner les kumquats puis les confire lentement dans le sirop (30-40 min à feu très doux et couvert).
- Mélanger 10 g de sucre semoule et 2 g de pectine NH. Ajouter à la compotée et porter à frémissement.
- Hors du feu, mixer légèrement la compotée.
- Refroidir.

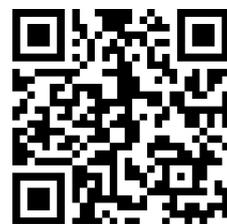


## Ingrédients

- ☑ 50 g d'eau
- ☑ 50 g de sucre en poudre
- ☑ 25 g de jus de citron jaune
- ☑ 25 g de Gin (Alcool)

## Le sirop léger au Gin

- Porter 50 g d'eau et 50 g de sucre semoule à ébullition.
- Hors du feu, ajouter 25 g de jus de citron et 25 g de Gin.
- Bien mélanger..



# Le montage

- Démouler le biscuit et détailler une bande de 10 x 30 cm.
- Imbiber le biscuit et étaler le crémeux froid dessus.
- Filmer au contact et congeler pendant au minimum 2h.
- Étaler la compotée sur le biscuit et lisser. L'épaisseur totale (des 3 couches) ne doit pas excéder 2cm.
- Congeler l'ensemble puis détailler des rectangles de 11 x 1,5 cm.
- Replacer les rectangles au congélateur.
- Monter la ganache souple et chemiser le moule cylindrique.
- Insérer le rectangle dans le moule et lisser. Congeler pendant au minimum 4h.
- Glacer les cylindres avec un glaçage miroir blanc (voir la fiche dédiée au glaçage miroir).
- Insérer le cylindre dans la coque en chocolat à l'aide d'une petite spatule coudée.

Je laisse votre imagination faire son travail pour la décoration !

Liste des ingrédients pour la glaçage miroir :

- 100 g de lait concentré
- 150 g de sirop de glucose
- 70 g de masse gélatine 200 blooms
- 150 g de sucre en poudre
- 75 g d'eau minérale
- 150 g de chocolat blanc
- 2-3 g de colorant hydrosoluble

*Recette du glaçage miroir*



# Notes

## ❖ Réaliser sa propre pâte d'amande :

- Verser dans un robot coupe 100 g de poudre d'amande et 100 g de sucre glace.
- Mixer l'ensemble afin d'obtenir un mélange homogène et une poudre très fine.
- Dans un cul de poule, mélanger cette poudre avec 20 gr de blanc d'œuf (1 blanc) jusqu'à obtenir une pâte uniforme.
- Filmer au contact et conserver la pâte d'amande au réfrigérateur.

Cette pâte d'amande se conserve 4-5 jours au réfrigérateur.

Si vous souhaitez obtenir une pâte qui se conserve plus longtemps c'est à dire, 4-5 semaines, remplacez le blanc d'œuf par du glucose.

