

La bûche de Noël



Personnes :

10



Préparation :

3h



Repos :

Congélation : 10h

Réfrigération : 4h



Cuisson :

Température : 160°C

Temps : 15-20 min.

Matériel spécifique

Moule à bûche (Ref : Silikomart 25.071.63.0065)

Moule insert (Ref : Silikomart 20.404.13.0065)

Liste des préparations

- ✓ Praliné
- ✓ Caramel au beurre salé
- ✓ Crèmeux au chocolat
- ✓ Brownie
- ✓ Feuillantine
- ✓ Mousse vanille
- ✓ Glaçage



Les étapes

J - X

- 🌀 **Réalisation du praliné** Page 3
Stocker à l'abri de la lumière et à température ambiante
- 🌀 **Réalisation du caramel au beurre salé** Page 4
Réserver au réfrigérateur au minimum 2h
- 🌀 **Réalisation du crémeux au chocolat** Page 5
Réserver au réfrigérateur au minimum 4h (dans le moule à insert)
- 🌀 **Assemblage pour l'insert : Crémeux + Caramel**
Réserver au congélateur

J - 1

- 🌀 **Réalisation du brownie** Page 6
Cuisson à 160°C pendant 15-20 minutes
Laisser refroidir à température ambiante
- 🌀 **Réalisation de la feuillantine** Page 6
- 🌀 **Assemblage – Brownie + Feuillantine**
Réserver au réfrigérateur jusqu'à durcissement
- 🌀 **Découpe du brownie**
- 🌀 **Réalisation de la mousse à la vanille** Page 7
- 🌀 **Montage de l'entremet** Page 8
Réserver au congélateur au minimum 8h

Jour J

- 🌀 **Réalisation du glaçage miroir** Page 9
- 🌀 **Décoration** Page 8
- 🌀 **Réserver au réfrigérateur 6h pour la décongélation**

Le praliné

Ingrédients

- 100 g de noix de pécan
- 100 g d'amandes entières
- 140 g de sucre en poudre
- 1 pincée de fleur de sel

- o Torrifier 15-20 minutes au four à 160°C en chaleur tournante :
 - 100 g d'amande
 - 100 g de noix de pécan
- o Les sortir du four et les laisser refroidir.
- o Réaliser un caramel à sec avec 140 g de sucre en poudre :
 - Déposer une fine couche de sucre dans le fond d'une casserole.
 - Attendre que cette première couche de sucre fonde et secouer la casserole pour homogénéiser la fonte.
 - Ajouter une deuxième couche de sucre une fois que la première est fondue, et continuer jusqu'à ce que tout le sucre soit versé.
 - Verser le caramel lorsqu'il a une belle couleur ambrée sur un silpat ou une feuille de cuisson.
 - Le laisser durcir complètement à température ambiante.
- o Lorsque le caramel et les oléagineux sont froids, les mixer dans un robot mixeur robuste en augmentant progressivement la vitesse.
- o Ajouter un peu de fleur de sel.
- o Lorsque le praliné est assez fluide, le placer dans un récipient hermétique et le conserver à température ambiante à l'abri de la lumière.
Il se conservera plusieurs mois.



Le caramel au beurre salé

Ingredients

- 95 g de sucre en poudre
- 100 + 50 g de sirop de glucose
- 50 g de lait
- 2 g de poudre de vanille
- 200 g de crème fleurette (30% MG)
- 2 g de fleur de sel
- 70 g de beurre demi-sel

- o Dans une petite casserole, ajouter :
 - 50 g de sirop de glucose,
 - 50 g de lait,
 - 200 g de crème liquide,
 - une pincée de poudre de vanille ou autre ingrédient.
- o Dans une grande casserole, ajouter :
 - 100 g de sirop de glucose,
 - 95 g de sucre semoule.
- o Faire bouillir le mélange glucose/lait/crème et le mettre de côté.
- o Faire fondre le sucre avec le glucose sur feu moyen.
- o Lorsque la température atteint environ 185°C (couleur caramélisée, pas trop foncée), réduire le feu.
- o Verser lentement la crème bouillante dans la casserole en mélangeant au fouet.
- o Remettre le feu sur puissance moyenne et continuer de fouetter jusqu'à atteindre 105°C.
- o Filtrer le caramel liquide dans un récipient et le laisser refroidir jusqu'à 70°C.
- o Ajouter 70 g de beurre demi-sel froid et mixer bien pour l'incorporer.
- o Vous pouvez ajouter de la fleur de sel pour renforcer le goût.
- o Verser le caramel dans un pot hermétique ou filmer au contact.
- o Placer au réfrigérateur. Il restera onctueux, même après un passage au congélateur !



Le crémeux au chocolat

Ingrédients

- 100 g de lait demi-écrémé
- 25 g de jaunes d'œufs (x2)
- 10 g de sucre en poudre
- 100 g de crème fleurette (30% MG)
- 100 g de chocolat noir 70%

- o Faire bouillir dans une petite casserole.
 - 100 g de lait
 - et 100 g de crème fleurette.
- o Préparer une crème anglaise avec :
 - 25 g de jaunes d'œufs (x2)
 - et 10 g de sucre en poudre.
- o S'assurer de ne pas dépasser 85°C lors de la cuisson de la crème anglaise (cuisson sur feu très doux).
- o Verser la crème anglaise sur 100 g de chocolat noir et attendre 1 minute pour laisser le chocolat fondre.
- o Emulsionner et mixer la crème avec un mixeur plongeant.
- o Verser la crème dans le cercle contenant l'insert congelé (pain de gènes et feuillantine).
- o Filmer au contact.
- o Réserver au congélateur pendant au moins 4 heures pour laisser la crème se solidifier.



Ingrédients

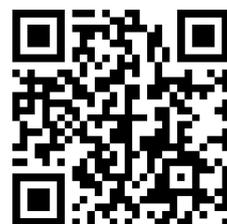
- ☑ 80 g de chocolat noir
- ☑ 45 g de beurre 82% MG
- ☑ 20 g de sucre en poudre
- ☑ 20 g de cassonade
- ☑ 15 g de farine T45
- ☑ 1 càc de cacao en poudre
- ☑ 1 œuf entier
- ☑ 50 g de noix de pécan

Le brownie

- Préchauffer le four à 160°C.
- Réaliser à l'aide d'une feuille de cuisson, un moule rectangulaire aux dimensions de 8*27cm. (référence vidéo 12:10)
- Dans un saladier, mélanger 1 œuf avec 20 g de sucre en poudre et 20 g de cassonade sans faire mousser.
- Faire fondre 80 g de chocolat noir et 45 g de beurre au bain-marie ou plus rapide au micro-onde (par tranche de 30 secondes à 500W).
- Incorporer au mélange œuf/sucre. Puis mélanger jusqu'à obtenir un appareil homogène.
- Enfin ajouter 15 g de farine T45 et 1 cuillère à café de cacao tamisés ensemble. Mélanger brièvement, juste pour rendre la préparation homogène.
- Couler la préparation dans le moule improvisé.
- Déposer ensuite les noix de pécan sur la pâte crue. (Aligner par 3, bien au centre car les bords seront coupés)
- Enfourner environ 17 minutes à 160°C.

Le brownie ne doit pas être trop cuit pour qu'il garde un maximum de moelleux.

Laisser-le refroidir à température ambiante.



Ingrédients

- ☑ 15 g de chocolat au lait
- ☑ 60 g de praliné pécan
- ☑ 30 g de crêpes dentelles

La feuillantine

- Dans un cul de poule, faire fondre 15 g de chocolat au lait (perso, j'utilise du chocolat au caramel de chez Barry : Zéphyr Caramel) au micro-onde par tranche de 30 secondes à 500W.
- Ajouter 60 g de praliné amandes/pécans et mélanger bien.
- Ajouter 30 g de crêpes dentelles broyées grossièrement et mélanger délicatement.
- Etaler la feuillantine sur l'intégralité de la surface du brownie à l'aide d'une fourchette.
- Placer au congélateur le temps nécessaire pour que la feuillantine soit prise.

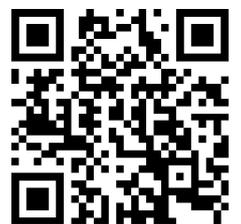


La mousse à la vanille

Ingredients

- ☑ 120 g de lait entier
- ☑ 20+260 g de crème fleurette (30%)
- ☑ 1 gousse de vanille
- ☑ 8 g de gélatine 200 blooms
- ☑ 48 g d'eau
- ☑ 200 g de chocolat blanc

- Réaliser une masse de gélatine à l'aide de 8 g de gélatine en poudre et 48 g d'eau (réserver au réfrigérateur au moins 15 minutes)
- A l'aide du robot pâtissier (bol et crème bien froids), monter 260 g de crème fleurette. Celle-ci doit être souple ! La réserver au réfrigérateur.
- Verser dans une casserole 120 g de lait entier et 20 g de crème fleurette (30% MG). Ajouter une gousse de vanille grattée.
- Porter à ébullition. Couvrir la casserole et laisser infuser 30 minutes.
- Porter de nouveau à ébullition, stopper la cuisson et ajouter la masse gélatine.
- Mélanger bien et s'assurer que la gélatine est correctement diluée.
- Verser le lait chaud sur 200 g de chocolat blanc. Puis attendre 1 minute avant de mélanger à l'aide du fouet. On part toujours du centre, et petit à petit on agrandit son cercle.
- Si le chocolat ne fond pas totalement, repasser le tout au micro-onde 15 secondes à 500W.
- Lorsque le chocolat est fluide et homogène, ajouter $\frac{1}{4}$ de la crème montée et mélanger à l'aide du fouet jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- Verser le tout sur la crème montée et mélanger à l'aide de la maryse en faisant attention de ne pas faire retomber la crème.
- Lorsque la crème est homogène, la verser dans une poche à douille.
- Elle doit être utilisée immédiatement!



Le montage

- o Garnir le moule de mousse jusqu'à la moitié et chemiser bien les bords à l'aide d'une spatule. Il est important d'éviter les bulles ! Donc plus elle sera souple et plus ce sera simple.
- o Rajouter un peu de mousse en cas de besoin.
- o Disposer l'insert (choco/caramel) bien au centre. Appuyer dessus pour chasser les bulles d'air.
- o Comblent les espaces vides avec la mousse.
- o Enfin déposer le brownie, côté feuillantine sur le caramel. Et appuyer délicatement pour l'enfoncer.
- o Retirer au fur et à mesure la mousse qui ressort.
- o S'assurer que la surface soit parfaitement plane.
- o Filmer au contact et la placer au congélateur au moins 6h.

- o Désormais vous avez la possibilité de glacer ou non la bûche.
- o Personnellement j'utilise ma recette de glaçage au cacao, qui reste très crémeuse même après une prise au froid.
- o Dans le cas d'un glaçage raté, ce qui m'est arrivé durant mes essais, vous pouvez toujours sauver la mise en réalisant une décoration avec du chocolat, type écorce (réf. vidéo : 28:23).



Notes

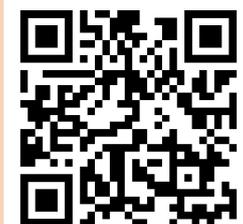
❖ Pour le glaçage :

Il est important d'arrondir les bords saillants de la bûche pour ne pas avoir une démarcation blanche apparaître après glaçage (réf. vidéo : 25:10).

D'ailleurs c'est à faire sur tous les entremets qui possèdent un angle droit !

Je vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année.

Dom



Le glaçage au cacao

Ingrédients

- ☑ 75 g de sirop de glucose
- ☑ 105 g d'eau
- ☑ 210 g de sucre en poudre
- ☑ 75 g de cacao en poudre (100%)
- ☑ 195 g de crème fleurette (30% MG)
- ☑ 12 g de gélatine (6 feuilles – 200 blooms)

- Faire tremper 6 feuilles de gélatine (6*2g) dans un grand volume d'eau froide (ou diluer 12 g de gélatine en poudre avec 72 g d'eau)
- Tamiser le cacao dans un cul-de-poule.
- Dans une casserole, chauffer 105 g d'eau avec 75 g de sirop de glucose et 210 g de sucre, jusqu'à 103°C.
- Stopper le feu, tout en laissant la casserole sur le feu (afin de conserver la chaleur).
- Verser aussitôt le cacao tamisé sur le sirop.
- Mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère en bois, ou une maryse. Eviter le fouet pour ne pas incorporer de bulles d'air.
- Une fois le cacao bien intégré au sirop, chauffer au four à micro-ondes 195 g de crème liquide entière.
- Ajouter la gélatine essorée à la crème chaude (elle ne doit pas être bouillante, car cela pourrait détruire la gélatine, idéalement elle devra se trouver entre 50 et 60°C).
- Verser la crème dans la préparation au chocolat et mélanger délicatement.
- Transvaser la préparation dans un récipient étroit et la mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. (Je conseille fortement le Bamix, qui a été pour moi la solution à tous mes problèmes de bulles d'air)
- Mixer pendant 4-5 minutes pour chasser les bulles d'air et lisser le glaçage. Ne jamais faire ressortir son mixeur pendant cette phase.
- Tamiser le glaçage, pour supprimer bulles d'air et grumeaux éventuels.
- Filmer au contact et laisser refroidir à température ambiante (45 min. à 1 heure en générale).
- Sa température d'application est de 33 à 35°C.
- Personnellement je le coule vers 33°C afin qu'il soit un peu plus couvrant.

