

La bûche roulée



Personnes :

8



Préparation :

1h30



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 12h



Cuisson :

Température : 160°C
Temps : 8 min.

Matériel spécifique

Tapis génoise 30x40 cm

Douille ronde 18 mm

Liste des préparations

- ✓ Biscuit éponge
- ✓ Crémeux au chocolat
- ✓ Chantilly au mascarpone



Les étapes

J - 1

🌀 Réalisation du biscuit éponge

*Cuisson 8 min à 160°C
Recouvrir d'un tapis silicone
Repos 12h mini. au réfrigérateur*

Page **3-4**

🌀 Réalisation du crémeux au chocolat

Repos 6h minimum au réfrigérateur

Page **5**

🌀 Réalisation de la chantilly au mascarpone

Repos 6h minimum au réfrigérateur

Page **6**

Jour J

🌀 Assemblage

Repos 2h minimum au réfrigérateur

Page **7**

Le biscuit éponge - Préparatifs

Ingrédients

- 65 g de lait entier
- 13 g de beurre (82% MG)
- 40 g de chocolat noir 80 %
- 52 g de farine
- 7 g de cacao en poudre
- 72 g de jaune d'œuf (x5)
- 72 g de blanc d'œuf
- 45 g d'œuf entier (x1 gros)
- 52 g de sucre en poudre

- o Commencer par effectuer la pesée des ingrédients.
- o Il vous faudra donc :
 - Un récipient avec 52 g de sucre en poudre.
 - Un récipient avec 1 œuf battu (qui pèse au moins 45 g).
 - Un récipient avec 5 jaunes d'œufs (pour obtenir un peu plus de 72 g de jaunes). Réservez les blancs d'œufs dans un autre récipient.
 - Mélangez les 45 g d'œuf entier avec les 72 g de jaunes.
 - Versez 72 g de blancs d'œufs dans un cul-de-poule.
 - Un récipient avec 52 g de farine mélangée à 7 g de poudre de cacao. Tamisez-les au dessus d'une feuille de cuisson par exemple.
 - Un récipient avec 40 g de chocolat noir à 80% que vous allez faire fondre au micro-onde (par tranche de 30 secondes à 500W maxi). Le chocolat doit être fluide (attention de ne pas dépasser 45°C).
 - Une petite casserole contenant 65 g de lait entier.
 - 13 g de beurre mou coupé en petits dés.



Le biscuit éponge - Recette

- o Verser les petits dés de beurre dans la casserole contenant le lait.
- o Faire chauffer sur feu doux. Le beurre doit être totalement fondu avant que le lait ne commence à bouillir.
- o Ajouter le chocolat fondu et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et homogène.
- o Retirer du feu, et ajouter immédiatement la farine et le cacao tamisés.
- o Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène (comme la panade d'une pâte à choux). Elle ne doit pas adhérer à la casserole.
- o Verser la pâte dans la cuve du robot pâtissier, et faire refroidir la pâte pendant 2 minutes à l'aide de la feuille sur vitesse lente-moyenne.
- o Ajouter peu à peu le mélange d'œuf et de jaunes.
- o S'aider d'une maryse pour effectuer un mélange homogène et lisse. Vous ne devez pas avoir de grumeaux.
- o Monter les blancs en neige à l'aide d'un batteur électrique en augmentant progressivement la vitesse.
- o Lorsque les blancs commencent à être mousseux, ajouter un premier tiers du sucre en poudre.
- o Verser le dernier tiers lorsque les blancs sont bien fermes afin de les serrer et se mettre sur vitesse maxi (30 secondes).
- o Les blancs doivent être fermes, lisses et brillants.
- o Verser une grosse cuillère de blancs dans la crème afin de la détendre un peu. Mélanger à l'aide de la maryse assez rapidement.
- o Ajouter le restant de blancs en 2 fois et mélanger délicatement, sans les faire retomber. Le mélange doit être homogène et aérien.
- o Placer un tapis à génoise (30x40x1 cm) sur une plaque de cuisson et la recouvrir d'une feuille de cuisson à la bonne dimension (idéalement réutilisable).
- o Verser la pâte sur le tapis et étaler uniformément à l'aide d'une spatule coudée.
- o Tapoter la plaque pour faire ressortir les bulles d'air et aplanir la pâte.
- o Enfourner 8 minutes à 160°C.
- o A la sortie du four, recouvrir immédiatement le biscuit d'un tapis silicone. Le plaquer délicatement contre le biscuit. (afin d'éviter qu'il ne sèche par la suite)
- o Laisser refroidir minimum 12h au réfrigérateur.



Le crémeux au chocolat

Ingrédients

- 17 g de sucre en poudre
- 25 g de jaune d'œuf (x2)
- 75 g de chocolat noir 72%
- 63 g de lait
- 63 g de crème fleurette (30% MG)

- o Verser 75 g de chocolat noir à 72% dans un cul-de-poule en verre.
- o Faire blanchir à l'aide d'un batteur électrique (ou fouet) dans un cul-de-poule :
 - 2 jaunes d'œufs (25 g)
 - avec 17 g de sucre en poudre
- o Faire bouillir sur feu doux dans une petite casserole :
 - 63 g de lait entier
 - et 63 g de crème liquide entière
- o Mélanger sans cesse à l'aide de la maryse pour éviter que le lait/crème n'accroche à la casserole.
- o Verser petit à petit le lait crème sur les jaunes tout en mélangeant avec la maryse.
- o Remettre le tout dans la casserole, et réaliser une crème anglaise. C'est-à-dire, qu'il faut cuire la crème sur feu doux sans cesser de mélanger à l'aide de la maryse et sans dépasser 84°C lorsque le mélange est homogène.
- o Lorsque la crème atteint 84°C, la verser immédiatement sur le chocolat.
- o Attendre 2 minutes avant de ne mélanger à la maryse. Partir du centre, en formant de petits cercles, puis élargir peu à peu les cercles afin de faire fondre le chocolat progressivement et lentement.
- o Obtenir un appareil lisse et brillant.
- o Filmer au contact et placer au réfrigérateur au minimum 6h.



La chantilly au mascarpone

Ingrédients

- 100 + 140 g de crème fleurette
- 55 g de mascarpone
- 25 g de sucre en poudre
- 17 g de masse gélatine
- 1 gousse de vanille
- QS d'extrait de vanille

- o Mélanger 3 g de gélatine en poudre avec 18 g d'eau fraîche et réserver au réfrigérateur au minimum 20 minutes.
- o Faire infuser dans une petite casserole (30 min. à 1h) une gousse de vanille grattée dans 100 g de crème liquide entière.
- o Peser la crème infusée en la versant dans un cul-de-poule et réaliser l'appoint avec du lait pour atteindre 100 g.
- o Remettre le tout dans la casserole et ajouter 25 g de sucre en poudre. Garder le cul-de-poule à portée de main.
- o Sur feu doux, faire fondre le sucre tout en remuant avec la maryse. Attention de ne pas excéder 60°C !
- o Lorsque le sucre est fondu, reverser la crème dans votre cul-de-poule et attendre que la température soit inférieure à 40°C avant d'ajouter 17 g de masse gélatine. Mélanger jusqu'à dissolution complète de la gélatine.
- o Ajouter 55 g de mascarpone et mélanger grossièrement.
- o Ajouter de l'extrait de vanille pour renforcer le goût si vous le souhaitez.
- o Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une crème homogène et lisse.
- o Ajouter 140 g de crème liquide entière froide et mélanger à l'aide de la maryse.
- o Filmer au contact et réserver au minimum 6h au réfrigérateur.



Le montage

- Sortir le biscuit du réfrigérateur et le laisser 15 minutes à température ambiante.
- Retourner la plaque de telle sorte que le biscuit repose sur le tapis silicone.
- Retirer le tapis à génoise et très délicatement la feuille de cuisson.
- Déposer sur le biscuit une grande feuille de papier cuisson (elle doit dépasser de 10-15 cm des 2 côtés).
- Puis retourner le tout afin que le biscuit éponge repose sur la papier cuisson.
- Retirer délicatement le tapis silicone (qui est collé au biscuit).

- Sortir la crème vanille du réfrigérateur et en verser 230 g dans la cuve du robot (replacer le reste en le filmant au contact au réfrigérateur).
- Faire monter la crème en la fouettant sur vitesse moyenne. Ne monter pas trop la crème, elle doit rester assez souple et se tenir dans le fouet.
- Verser la crème montée dans une poche à douille munie d'une douille ronde de 18 mm.
- Dresser sur une moitié du biscuit et dans sa largeur, 3 tubes de crème. Cela va permettre d'étaler la crème de manière régulière sur cette première moitié de biscuit.
- Déposer un nouveau tube de crème sur la partie la plus extérieure et par-dessus cette première couche. Cela sera le centre de la bûche.
- Enfin déposer la crème restante en tubes sur la partie dépourvue de crème et l'étaler uniformément.
- Pour résumer, il faut étaler une couche de crème régulière sur l'intégralité de la surface du biscuit (sans déborder sur les bords) et rajouter un rondin de crème sur l'une des extrémités du biscuit (ce qui sera le centre de la bûche)

- En s'aidant du papier cuisson, enrouler délicatement le biscuit (en commençant par le côté où le tube de crème supplémentaire a été déposé).
- En s'aidant du papier cuisson et de la plaque de cuisson, resserrer la bûche du mieux possible. Cela permet d'obtenir une bûche bien cylindrique et régulière.
- Garder le papier cuisson autour de la bûche en s'assurant qu'il la serre bien et la placer au réfrigérateur au minimum 2h.
- Placer la bûche au congélateur 45 minutes afin de pouvoir découper proprement les 2 extrémités.
- A l'aide d'un batteur électrique, détendre le crémeux au chocolat.
- Puis le verser dans une poche à douille munie d'une douille étoile de 16 mm.
- A l'aide du robot, fouetter la crème vanille restante afin qu'elle soit bien ferme et la verser dans une poche à douille munie d'une douille ronde ou étoilée.

- Pocher enfin la crème vanille et le crémeux au chocolat sur le dessus de la bûche comme bon vous semble. Je vous conseille de mettre d'avantage de crémeux au chocolat pour équilibrer les saveurs. L'intérieur de la bûche étant exclusivement composé de crème à la vanille !

