

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



INGREDIENTS (pour 8 à 10 personnes)

Génoise

- 3 oeufs
- 90g de farine
- 90g de sucre

Mousse au chocolat

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

Praline croustillante

- 62g de chocolat de couverture noir
- 125g de pailleté feuillantine
- 250g de praline amandes noisettes

>Perso, je prends du pralin tout prêt (en pâte) en magasin spécialisé

Bavaroise Framboise

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

Insert Citron

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

Glaçage rouge

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

PREPARATION

Pour l'insert citron :

1. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
2. Prélevez le zeste d'un citron vert
3. Versez le jus de citron déjà pressé et le sucre dans une casserole, ajoutez le zeste de citron et laissez tiédir.
4. Faites fondre les feuilles de gélatine dans le mélange. Remuez bien le tout.
5. Versez dans un moule pour former les inserts (l'idée étant d'avoir deux tubes distincts). Placez les inserts au congélateur.

Pour la mousse au chocolat :

1. Versez le sucre avec 5 à 10cl d'eau dans une casserole et portez à ébullition.
2. Pendant ce temps, cassez les œufs entiers dans la cuve du batteur.
3. Lorsque le sucre commence à avoir une ébullition qui se ralentit légèrement, contrôler la cuisson, il faut atteindre la température de 121°C.
4. Retirez alors le sucre du feu pour stopper l'ébullition.
5. Puis fouettez les œufs entiers au batteur électrique et incorporez à petite vitesse le sucre cuit bouillant.
6. Augmentez la vitesse du batteur au maximum, et fouettez jusqu'à complet refroidissement.
7. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie.
8. Ajoutez le chocolat noir à la préparation et mélangez jusqu'à complète incorporation.

9. Montez la crème bien froide en crème fouettée.
10. Incorporez la crème fouettée à la préparation chocolatée.
11. Mélangez délicatement, puis laissez prendre au frais.

Pour la génoise :

1. Mélangez le sucre et les œufs dans un cul de poule ou dans la cuve du batteur.
2. Fouettez au-dessus d'un bain-marie.
3. La préparation doit chauffer afin d'atteindre une température homogène avoisinant les 40°C.
4. Terminez de battre au fouet électrique jusqu'à complet refroidissement. La préparation doit doubler de volume.
5. Incorporez la farine tamisée délicatement à l'aide d'une maryse en effectuant un mouvement de rotation.
6. Versez la pâte sur une plaque légèrement graissée.
7. Etalez la pâte et enfournez à four chaud, 180°C pendant 10 à 15 minutes. Au terme de la cuisson sortez du four et laissez refroidir.
8. Selon les goûts, la génoise sera punchée avec un mélange fait de sirop de sucre de canne et de rhum brun.

>Pensez à utiliser votre moule à bûche pour faire la découpe du biscuit génoise.

Pour le praliné croustillant :

1. Assouplissez le praliné amande noisette avec une spatule et versez-la sur le chocolat noir fondu.
2. Mélangez soigneusement avec la spatule.
3. Ajoutez-y enfin le pailleté feuillantine, mélangez bien.
4. Etalez ce praliné croustillant sur la mousse au chocolat en une couche régulière.
5. Egalisez bien la surface avec le dos de la cuillère.
6. La mousse au chocolat sera, au préalable, étalée sur le biscuit génoise punché et découpé. Réservez l'ensemble au frais.

Pour la Bavaroise Framboise :

1. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide afin de les ramollir.
2. Pendant ce temps, faites tiédir le coulis de framboises avec le sucre en poudre.
3. Egouttez la gélatine en éliminant le maximum d'eau et ajoutez la dans le coulis tiède.
4. Remuez soigneusement afin qu'elle s'incorpore bien dans le coulis.
5. Transvasez le coulis dans un récipient et laissez refroidir en remuant fréquemment (à température ambiante).
6. Lorsque le coulis titre 25°C, incorporez ¼ de la crème fouettée et remuez vigoureusement au fouet pour obtenir un pré-mélange.
7. Ajoutez le restant de crème fouettée et incorporez-la bien à la spatule maruse en donnant des mouvements de rotation.
8. Versez l'appareil à la framboise sur le fond du moule.

9. Puis placez vos inserts et l'assemblage biscuit mousse, chocolat et pralin.
10. Mettez au congélateur pour une prise rapide.

Glaçage rouge / Montage :

1. Hydratez la gélatine.
2. Versez l'eau et le sucre dans une casserole. Ajoutez le sirop de glucose.
3. Faites chauffer jusqu'à température de 103°C et versez le lait concentré sucré / chocolat blanc et mélangez bien au fouet.
4. Ajoutez en dernier lieu, la gélatine hydratée, qui va fondre dans le glaçage encore tiède.
5. Ajoutez une pointe de couteau de colorant en poudre hydrosoluble rouge, et mélangez bien au fouet. Réservez au frais.
6. Sortez l'entremets du congélateur. Démoulez l'entremet.
7. Positionnez l'entremet sur une grille. Cette grille sera elle-même posée sur une plaque creuse, afin de récupérer l'excédent de glaçage.
8. Glacez l'entremet en faisant couler un fin filet de glaçage, en partant du milieu de l'entremet et en se dirigeant vers les extérieurs. Laissez s'écouler l'excédent de glaçage.
9. Placez au frais la gélification complète du glaçage et décongélation lente et progressive de l'entremet.

>La bûche 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.